Kern
Anmuthiger und Zeit-kürtzender,
Eines auserlesenen Vorraths curieuse
und nützlich-gesammleter

Wissenschafften

und derer brauchbaresten

Kunst-Stücke,

Welche
Aus Mathematischen, Medicinischen, Ch
mischen, Mechanischen, Historischen, Oeconom
schen und vermischten Materien derer besten alten und n
ern gedruckten Bücher, geschriebenen Blättern, berühmter oder
fahrner Männer und guten Künstler mitgetheilten Experi-
menten hergeleitet werden,

Also:

Daß solche nicht allein zur Gemüths-Belustigung im Les
sondern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haushaltun
so wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor
Künstler und andere Profeßionen dienlich sind.

Darbey vieles mit nöthigen und saubern Figuren
erläutert,
Auch allemahl bey 12. Stücken mit einem gehö
gen accuraten Register versehen wird.

Erste Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken,
Buchhändl. und Universitäts-Buchdrucker, 1745.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Vorrede.

Geehrtester Leser!

Es ist vieler Bücher, sonderlich eines ziemlichen Theils derer Wochen- oder Monat-Schriften gemeiner Anfang, daß man in der Vorrede gestehet, daß ob zwar die Welt mit dergleichen bis zum Eckel und Uberfluß überladen und angefüllet, man gleichwol nicht Umgang nehmen könne, die schon so hoch gestiegene Zahl noch mit einer zu mehren, um einen etwa noch nicht mit dergleichen versehenen Leser, gleichfals mit einer besondern zu versorgen. Wie artig dieses Compliment, welches die Schreiber in der Antichambre ihrer Schriften dem eintretenden Leser machen, ausgedacht, und wie geschicklich es angebracht, haben wir hier

 we-

weder zu untersuchen, noch zu vertheidigen; da wir unsers Orts gewiß sind, dergleichen widersprechenden Vortrag denen nicht thun zu dürffen, welchen die Durchlesung gegenwärtiger Arbeit gefallen wird: Da sie der Titel unserer Sammlungen von der billigsten, und zu dem wahren Besten des Nächsten abgezweckten Ursache zu schreiben, sattsam überzeuget, daß wir auf eine noch gar nicht gemeine Art aus allen Arten der Wissenschaften und menschlichen Erkentniß der natürlichen Dinge das Beste, Nützlichste und Ergötzlichste auszukernen, und in eintzeln Stücken monatlich zu liefern, mithin das mit dem nützlichen vermischte süsse auf die gefälligste, leichteste, und bequemste Art vorzulegen, entschlossen sind.

Denn, damit wir unsere Absicht eigentlicher erklären, es gehet unser Vorhaben dahin, allerley, doch auf einen wahren und würcklichen Nutzen in dem menschlichen Leben abzielende Anmerckungen und Kunst-Stücke, welche von den gelehrtesten Männern versucht, oder durch vielfältige Erfahrung probiret worden, und die in weitläuftigen, kostbaren Wercken hin

und

und wieder zerstreuet sind, mit aller Sorgfalt zusammen zu lesen, und gleichsam in einem kurtzen Begriff zu fassen, und mithin einem jeden, ohne zumachende Verwendungen vieler saurer Geld- und Zeitsplitternder Bemühung, die Früchte so vieler Arbeit und Kosten, derer gelehrtesten und erfahrensten Männer, auf die bequemeste Art in die Hände zu liefern.

Wie nun statt kleiner und unsicherer *Neuigkeiten*, lauter richtige und ungefährte Wahrheiten in diesen Sammlungen anzutreffen seyn werden: so hat der G. L. alle halbe Jahr sechs Stücke, jedes in drey Bogen bestehend, unausbleiblich zu erwarten; denen jährlich, also zwölff Stücken zusam̃en, ein Register beygefüget, in welchem alle in denen Sammlungen fortlaufende Nummern ordentlich und fleißig zusammen getragen werden sollen.

Da auch viele Dinge vorkommen werden, die man zu besserer Deutlichkeit mit Figuren oder Kupffern, vorstellen muß, als durch welche, nach der Erfahrung, man von unbekanten und schweren Dingen sich viel eher, als durch weitläuftige Erzehlung, deutliche und klare Begriffe machen kan: so wird man auch hierinne keine Kosten

sparen, sondern bey dem zwölfften Stücke die erforderlichen Kupfer zu denen alljährigen Sammlungen, mit behöriger Anzeige, wo sie beyzubinden sind, ausgeben.

Endlich ersuchet man alle curieuse Liebhaber, und Beförderer derer Wissenschaften, daß, wenn sie unsern Vornehmen die Hand bieten, und ihre Gedancken oder Versuche in diesen Sammlungen eingerückt verlangen, sie an den Verleger es Post-frey einzusenden belieben, da denn alles nach dero Verordnung, mit Benennung oder Verschweigung des Namens, beygesetzet werden soll; ja, man verpflichtet sich hierdurch zu einer thätlichen Erkentlichkeit, wann diese angefangene Arbeit von einigen Gönnern mercklich unterstützet würde, doch mit dieser Bedingung, daß man in Streitigkeiten sich nicht einflechten lassen, sondern die Sache, ohne einigen Theil daran zu nehmen, vortragen wird.

Bey dieser führenden Absicht und Einrichtung nun gegenwärtiger Sammlungen ist kein Zweifel, daß solche wohl aufgenommen, und also das vorgesteckte Augenmerck erreichet sey, in welcher Hoffnung sich des G. L. gütigem Wohlwollen überläßt

der Verleger.

Num. I.

I. Von der Optic oder Sehe-Kunst.

1. Abtheilung von der Historie der Optic oder Sehe-Kunst überhaupt.

I.

DIe Sehe-Kunst oder Optica ist eine Kunst, die da lehret, wie der Mensch theils mit seinen blosen, theils auch mit geschärfften Augen, oder durch Gläser siehet, und die ihm vorkommende Gegen-Stände in der Welt betrachtet, welches in der Dioptric umständlicher vorkommt. Dieserwegen muß man sich

Erstlich einen rechten Begriff machen, wie es mit dem Auge beschaffen und zugehe, wann der Mensch siehet. Vors andere hat man auch zu lernen, was es mit der Verbesserung des Gesichts, und absonderlich mit denen geschliffenen Gläsern

und deren Zubereitung vor eine Beschaffenheit habe.

2. Dieweilen aber von einer Abhandlung der gantze Zusammenhang und die Historie einer Kunst zu præmittiren nöthig ist, dannenhero wird man in diesem Stück eine kleine Probe dessen machen, und in denen nachfolgenden damit continuiren, und nicht nur das Schleifen und Zusammensetzen derer Gläser hernach zeigen, sondern auch die aller raresten Kunst-Stücke dadurch præsentiren, damit man sich einen Concept machen könne, was künftig davon in diesem Journal, wenn wir noch andere Wissenschaften zur Hand nehmen werden, also auch in dieser Lehre zu gewarten stehet.

3. Belangend die Zusammensetzung unseres Auges, so ist zu wissen, daß das menschliche Auge, wie es in der Anatomie befunden wird, aus dem Häutlein und aus dreyerley Feuchtigkeit bestehet. Das äussere Häutlein, womit man das menschliche Auge umgeben siehet, heisset tunica sclerotica, ist von hinten zu fast kugelrund, der vördere Theil derselben ist etwas erhoben und durchsichtig und wird dieserwegen Cornea genennet, oder das hornfarbige Häutlein, weil es hell und durchsichtig wie Horn ist. Das andere, das auf dieses folget, heisset tunica Choroidea, wo dieselbe an die Vereinigung der tunicæ scleroticæ und Corneæ anstöset, verändert sie ihre Direction oder Lauf und wird platt, da sie denn uvea genennet wird, selbige lässet mitten eine Oeffnung, so pupilla oder der Augapfel genennet wird. Das dritte und

letzte

letzte Häutlein führet den Nahmen tunica retina, oder das Netz-förmige Häutlein, ist gar subtil aus lauter zarten Nerven auf das künstlichste geflochten und hinten im Auge ausgespannet. Man kan dasselbe, wenn es heraus genommen, nicht sehen wie es ausgespannet ist, wegen seiner Zartheit; wird es aber auf das Wasser geworfen, so giebt es sich von selbsten aus einander, daß man alles eigentlich erkennen kan.

4. Derer Feuchtigkeiten aber in dem menschlichen Auge hat man abermalen dreyerley, und erscheinet daraus die allergröste Weißheit des Schöpfers, ja es muß nur allein die Structur und überaus künstliche Zusammensetzung des Auges einen jeden Menschen der Existentz eines Schöpfers convinciren, welcher dieses kleineste und künstlichste Glied des Menschen so wunderbarlich und weißlich gemacht hat. Denn zwischen dem ersten und andern Häutlein liegt eine Feuchtigkeit, welche wegen ihrer Klarheit humor aqueus, oder die wässerige Feuchtigkeit genennet wird, ist auch an sich selbst nichts anders als ein bißgen hell und klares Wasser.

5. Man hat sonsten davor gehalten, als wenn dieser humor aqueus zum Sehen eines Menschen das meiste effectuire, allein es ist nunmehro ausgemacht, daß diese wässerige Feuchtigkeit deswegen von GOtt zwischen diese Häutlein geleget worden, damit dieselbe aus einander gespannet bleiben möchten, und die Strahlen einigermassen dadurch gebrochen werden, denn sonst wenn man eine Na-

del nimmet und in das Auge sticht, so gehen etwa 2 Tropffen helles Wasser heraus, so dann fället das äuserste Häutlein, das zuvor hübsch und ausgespannet war, nieder, und der Mensch erblindet, mehr aber thut dieselbe nicht zum Sehen des Menschen, wie wir deutlich erweisen werden, wenn besser unten dasjenige Instrument vorkommen wird, welches ein menschlich Auge nach allen gehörigen Theilen künstlich vorstellet. Wiewol bey denen Thieren hat dieses nicht gar so viel zu bedeuten, denn da sammlet sich nach und nach die Feuchtigkeit wieder und erfüllet das Auge. Ich habe es selbst einst mit angesehen, wie ein curieuser Mann einem armen Schaafe das eine Auge mit einer Stecknadel durchstach, daß 4 Tropfen Wasser heraus lieffen, worauf das Häutlein nieder fiel, und das Schaaf alsobald an dieser Seite erblindete; Des andern Tages aber erhub sich das Häutlein immer mehr und mehr, und am vierdten Tage konnte es vollkommen wieder sehen.

6. Die andere Feuchtigkeit wird genennet humor crystallinus, oder Chrystallen-artige Feuchtigkeit, weil sie aussiehet wie Chrystall so helle, ist nicht so dünne, wie die erste, sondern dichter zusammen, und siehet aus wie eine Linse, sie legt sich in das in dem mittelsten Häutlein befindliche Löchlein, und machet den Aug-Apfel aus. Ein Curiosus hat einmal bey Anatomirung eines Hundes-Auges dieselbe heraus genommen, und trucken werden lassen, so hat es alle Effecten eines geschliffenen Glases gehabt.

7. Die

del nimmet und in das Auge sticht, so gehen etwa 2 Tropffen helles Wasser heraus, so dann fället das äuserste Häutlein, das zuvor hübsch und ausgespannet war, nieder, und der Mensch erblindet, mehr aber thut dieselbe nicht zum Sehen des Menschen, wie wir deutlich erweisen werden, wenn besser unten dasjenige Instrument vorkommen wird, welches ein menschlich Auge nach allen gehörigen Theilen künstlich vorstellet. Wiewol bey denen Thieren hat dieses nicht gar so viel zu bedeuten, denn da sammlet sich nach und nach die Feuchtigkeit wieder und erfüllet das Auge. Ich habe es selbst einst mit angesehen, wie ein curieuser Mann einem armen Schaafe das eine Auge mit einer Stecknadel durchstach, daß 4 Tropfen Wasser heraus lieffen, worauf das Häutlein nieder fiel, und das Schaaf alsobald an dieser Seite erblindete; Des andern Tages aber erhub sich das Häutlein immer mehr und mehr, und am vierdten Tage konnte es vollkommen wieder sehen.

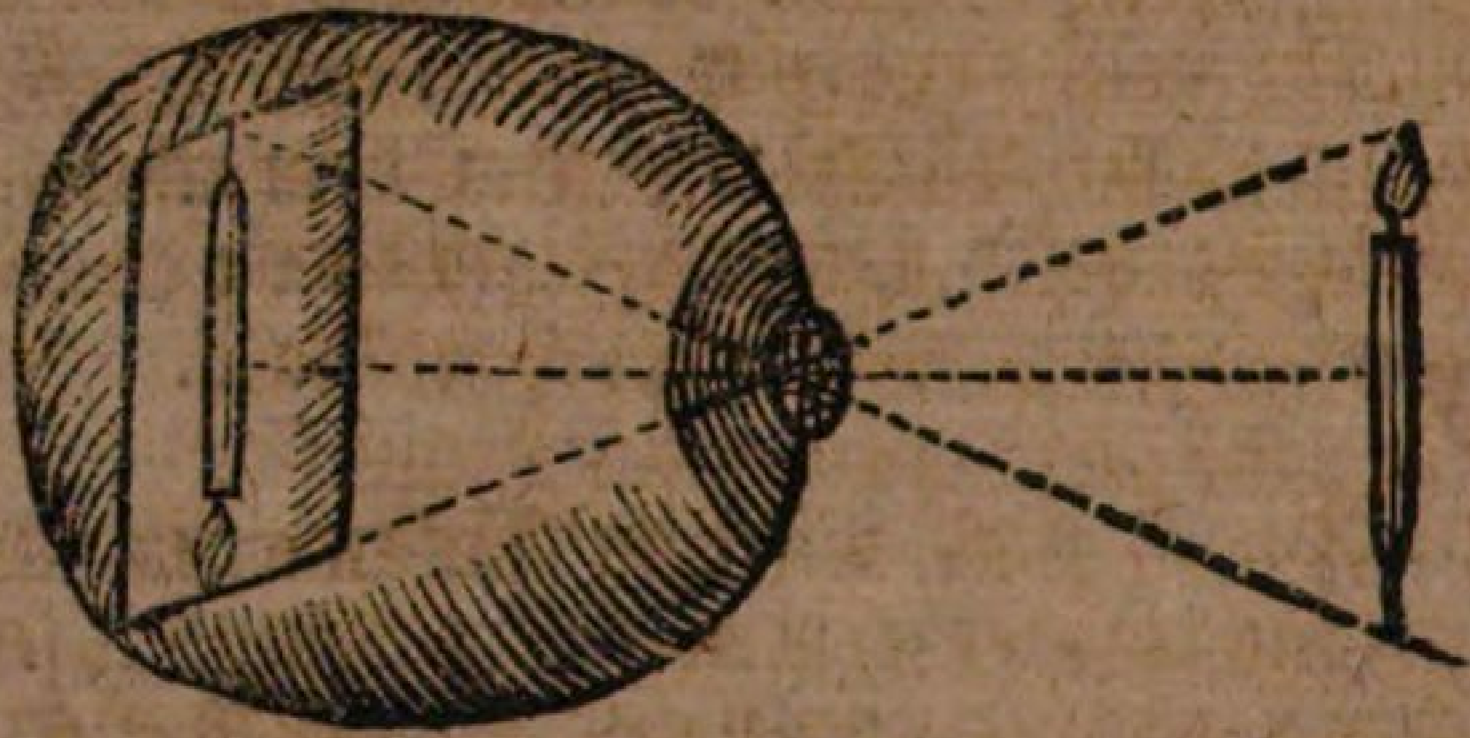
6. Die andere Feuchtigkeit wird genennet humor crystallinus, oder Chrystallen-artige Feuchtigkeit, weil sie aussiehet wie Chrystall so helle, ist nicht so dünne, wie die erste, sondern dichter zusammen, und siehet aus wie eine Linse, sie legt sich in das in dem mittelsten Häutlein befindliche Löchlein, und machet den Aug-Apfel aus. Ein Curiosus hat einmal bey Anatomirung eines Hundes-Auges dieselbe heraus genommen, und trucken werden lassen, so hat es alle Effecten eines geschliffenen Glases gehabt.

7. Die

7. Die dritte Feuchtigkeit heisset humor
treus, oder die gläserne Feuchtigkeit weil si
wenig dicker ist als die wässerige, und dabe
gänzliche fället, sie lieget zwischen dem mitt
und dem hintersten Häutlein, und dienet ebe
zur Ausspannung des menschlichen Auges.

8. Wie es aber mit dem Sehen eines
schen eigentlich zugehe, so wird zum Grund g
daß von einem jedem Dinge, das der Men
hen will, helle Strahlen des Lichtes gehe
kommen müssen, denn wenn es Nacht ist,
man nichts, nicht deswegen, weil nichts da i
dern deswegen, weil keine Licht-Strahl
demjenigen Dinge das wir sehen sollen, h
men können, diese Strahlen nun gehen vo
Seiten desjenigen Objects, das wir sehe
aus, und fallen in unser Auge, weil aber da
lein, darinne die Crystalline Feuchtigkeit,
rein polirtes Gläßlein lieget, sehr klein
die Strahlen dennoch hindurch fallen, so
alda ein Zusammenfluß derer Strahlen,
der Spitze einer Pyramide gleich ist, und
ramide entstehet allezeit zwischen dem Ob
dem Auge, wenn ich sehen will. Nun
Alten davor gehalten, es giengen die
durch diese Chrystalline Feuchtigkeit vol
durch und mahlten das Object, und z
kehrt, hinten auf das kleine Netz-förmige
davon besiehe nachfoldende Figur 1.

Fig. 1.



9. Andere aber haben dieser Meynung keinen Beyfall geben wollen, weil ja der Mensch die Sachen nicht umgekehrt siehet, sondern recht und aufrecht. 2) Weil die Objecta alle sehr klein auf dem kleinen Netzformigen Häutlein gemahlet werden, wir aber dieselben in ihrer vollkommenen und gehörigen Grösse sehen. 3) Weil 1. 2. oder 3. Objecta da eins weiter als das andere stehet, alle auf einer Fläche gemahlet werden, so könnten wir unmöglich wissen, ob eins weiter als das andere, sondern wir müsten dencken, sie stünden alle gleich weit von uns, denn in unserm Auge sind sie auf einer Fläche gemahlet. 4) Weil ein Objectum zwey mal erscheinen müste, denn es wird ja in zwey Augen, und also doppelt gemahlet. Noch vieler anderer Ursachen, Kürtze halber zu geschweigen, so sind sie auf die Gedancken kommen, der Mensch schickte die subtile Spiritus oder Geisterlein, als so viele Strahlen aus seinem Auge heraus, die kämen dann bis auf das Object, und mahleten uns dasselbe so vor, daß wir es sehen.

Und

Und dazu hat ihnen sonderlich gedienet der so genannte nervus opticus, welches eine starcke dicke nerve ist, die hinten an das menschliche Auge angewachsen, und bis in das Gehirn hinein gehet, in dieser Nerve sind freylich Lebens-Geister, und nach Proportion des Auges ist sie sehr starck, daraus sich der grose Gradus der Sensibilität des Auges erklähren lässet, wie auch die Deutlichkeit der Empfindung derer im Auge abgemahlten Objectorum, dannenhero müsten diese Lebens-Geister heraus, und bis auf das Object fallen, und davon solten wir sehen. Allein wenn das wäre, so müste folgen, wenn ein Mensch des Abends nach einem Fix-Stern, oder nach dem Mond ein bis zwey Stunden continuirlich siehet, und die Lebens-Geister aus dem nervo optico bis an das Objectum reichen solten, daß wegen der unbeschreiblichen Höhe die Lebens-Geister kaum aus zehen, geschweige denn aus einem Menschen würden zulangen, welches also nicht wohl gläublich ist. Dannenhero ist es am sichersten, man nimmt beyde Meynungen zusammen, und statuirt, der Mensch sehe durch Zurückstossung derer ankommenden Licht-Strahlen von dem Objecto: denn wenn die Strahlen in das menschliche Auge fallen wollen, so kommen andere aus dem nervo optico heraus diesen entgegen, und treiben sie zurück, bis wieder auf das Object, da empfindet die Seele auf eine uns unbegreifliche Art etwas, und das nennen wir Sehen; ist nun das Object aufrecht, so sehen wir es auch aufrecht, ist es aber umge-

kehrt,

kehrt, so sehen wir es auch umgekehrt, ist eins weiter als das andere, so erkennen wir dieses auch, denn die Strahlen werden bey einem weiter als bey dem andern getrieben, ist es endlich einfach, so sehen wir auch nur eins, ist es aber doppelt, so sehen wir deren auch mehr, und dieses ist ein deutlicher Begriff der künstlichen Machine des menschlichen Auges.

9. Die durch die Kunst geschliffene Gläser aber welche zur Verbesserung schwacher Augen dienen, und was ferner hiervon zu wissen nöthig, versparen wir zu einer andern Numer, welche diesen unsern Journalen mit ehesten inseriret werden und diese Materie continuiren soll.

10. Inzwischen ist unserm Vorsatz nicht entgegen, wenn man ein bewährtes Mittel, die Augen und das Gesicht auch ohne Kunst-Gläser helle und bis ins hohe Alter brauchbar zu erhalten, diesen Nachrichten mit inseriret:

Ein probates Mittel vor die Augen, solche bis ins hohe Alter zu erhalten, daß man der Brillen entbehren kan.

1. Das Auge, so vortrefflich es vor andern Gliedern zu halten, ist doch vielen Gebrechen unterworffen, deren eine grosse Zahl gezählet werden, darunter der Staar wol eines von den ärgsten mit ist, so entstehet, wann eine unreine Feuchtigkeit, so sich in dem Auge oder nervo optico sammlet, das Gesicht schwächet, oder gar benimmt; bey dem weisen Staar siehet man mehrentheils einen weis-

weissen Fleck, der sich für den Aug-Apffel gezogen. Die Ursache wird zähen Feuchtigkeiten zugeschrieben, die sich unter die so genannte wässerige und gläsige Feuchtigkeiten des Auges mischen, und sie also verstellen, daß sie das Licht gehörig nicht durchlassen, wodurch das Gesicht verwirret, und wann sie endlich in ein Häutlein geronnen, sich für den Aug-Apffel gesetzet, gar benommen wird. Der schwartze Staar ist der schädlichste, und wird mehrentheils vor unheilbar gehalten, es ist solcher äusserlich am wenigsten anzusehen, verursacht aber eine gäntzliche Blindheit; bey dem weissen Staar soll nebst gehörigen Gebrauch innerlicher Medicamenten das sicherste Mittel seyn, daß er gestochen werde, das ist: Daß man mit einer geschickten Nadel in das Auge fahre, und das Häutlein für dem Aug-Apfel wegnehme.

2. Da ich nun an mir selbst solche böse Feuchtigkeiten in meinen Augen verspürte, ich mochte gehen, stehen, oder verrichten was ich wolte, schwartze Puncte oder Pfläumgen, die wie eine Kette an einander hiengen, und nachdem das Auge bewegt wurde, vor demselbigen sich mit auf und nieder zoge, wurde solches vor einen Ansatz zum Staar gehalten. Es trug sich aber zu, daß mit einem alten Geistlichen in Dreßden, der schon etliche 70 Jahr zurück gelegt, davon zu reden kam, der versicherte mir, daß er ein probates Mittel vor die Augen hätte, so alle solche sich sammlende böse Feuchtigkeiten, so sich ansetzten, verzehrete, daß er auch in seinem hohen Alter noch ein gut Gesicht hätte, und kei-

keine Brille brauchte. Ich versuchte es auch, und fande es probat, und da mir es vor etliche 30. Jahren auch einmal plötzlich vor die Augen fiel, daß es war, als hätte man mir einen schwartzen Flor davor gezogen, so griff, vor Schrecken und Angst, alsobald nach der schon 10. Jahr zuvor so vortrefflich gut befundenen Augen-Artzeney, welche am Kopfe hatte, rieb solche in alle vier Augen-Winckel, drehete den Kopf auf beyde Seiten, ober und unter sich, da wurden die Augen von dem Eingeriebenen überzogen, fieng an zu beissen wie wenn Saltz darein gekommen, und lieff das Wasser über beyde Backen herunter, ob gleich die Augen nach dem Einreiben zugedruckt, und noch darzu die Hand davor hielte; So bald das Beissen nachließ, trucknete Gesicht und Augen mit einem weichen Tüchlein ab, und ehe eine halbe Stunde vergieng, war mein Gesicht wieder in völligem guten Zustand, und habe ich, dem grossen GOtt sey Danck gesagt, bis diese Stunde keine Brille jemahls gebraucht, noch dadurch sehen können, ob gleich etliche 65. Jahr zurück gelegt. Es ist aber dieses, was ich zum Augen brauche, dem Ansehen nach das geringe, und denen meisten Menschen, aus Unwissenheit, verächtliche, aber dem Nutzen nach, gantz vortreffliche

Ohren-Schmaltz:

3. Eine gelbe Unreinigkeit, so sich in meatu auditorio oder Gehör-Gange sammlet, und das Ohr reiniget, wenn es mit Vorsichtigkeit durch subtile Ohr-Löffel weggenommen wird. Es ist

wol

OITIO OITIO OITI OITIO OITIO OITI

wol Jahr und Tag vergangen, ehe es gebraucht, weil die schwartzen Puncte, sogenannte Pfläumgen und Kettgen gantz verlohren.

4. Rec. Sobald ich eine Blödigkeit in Augen mercke, so nehme alsobald einer halben Linse groß, auch weniger Ohren-Schmaltz aus den Ohren, reibe es mit dem kleinen Finger in die Winckel der Augen, wie oben gedacht, wende den Kopf auf alle Seiten, auch ober und unter sich, dahin das Auge zugleich mit gelencket wird, und das Ohren-Schmaltz dadurch sich über das Auge ziehet, gleich anfängt zu beissen, als wann Saltz oder sonst was scharffes wäre in die Augen gekommen, das Wasser läufft aus beyden Augen heraus, die Augen-Lieder läst man zufallen, hält auch wol ein weich Tüchlein davor, so lange als es beisset, und das was dem Gesicht schädlich, vertrieben, solches dauret, wann es lange anhält, etwan eine gute Viertel-Stunde, so ist alles vorbey, und Augen und Gesichte kommen wieder in einen guten Zustand, welches vielfältig probiret. Habe niemahls nöthig gehabt, andere Dinge zu gebrauchen, als Zucker-Cand, weisse Viol-Wurtz, Augentrost, Vergiß mein nicht, Augen-Wurtzel, Wegewart-Wurtzel, grosse Kletten-Wurtzel, u. d. m.

5. Das Ohren-Schmaltz ist bey denen Alten schon in Ruhm gewesen, da es heist: Streiche Ohren-Schmaltz über die Augen, so vergehen die Felle derselben.

6. Für das Beissen und Jucken der Augen. Bestreiche mit Ohren-Schmaltz die Augen-Brau-

Braunen, so wird sich das Beissen und Jucken legen.

7. Für Flechten, Blätterlein, oder wann sonst etwas im Gesichte aufschieset: So soll man solches des Abends aufkratzen, ausdrucken, Ohren-Schmaltz darüber schmieren, des Morgens mit nüchtern Speichel wieder abwaschen, und 3. oder 4. Abende nach einander thun, so heilet es.

8. Plinius will, daß dieses Feistigkeit der Gelbensucht widerstrebe.

9. Ohren-Schmaltz über vergiffteter Thiere oder Würme Bisse und Stiche gestrichen, stillet die Schmertzen von Stund an. D. Wirsung.

NB. Von unterschiedenen ist beklagt worden, daß sie keinen Ohren-Schmaltz finden; ob es mit geborgten von einem andern Menschen angehet, habe ich nicht versucht, noch gebraucht, sondern mit meinem eigenen die Probe vortrefflich befunden.

Num. II.

Von Erziehung des Levcojen-Saamens, und wie an der Blüthe zu sehen, welcher Saamen gefüllte Blumen bringt.

Von Erziehung des Levcojen-Saamens, daß man viele gefüllte davon bekomme, ist fast in allen Garten-Büchern Meldung ge-

geschehen, und seyn die Autores in ihren Meynungen sehr unterschieden, einige halten viel auf gewisse Zeichen und vollen Mond in Säung des Saamens und Verpflantzung derer Pflantzen; andere erwehlen an dem Saamen-Stock diejenigen Blumen so in vollem Mond aufblühen, lassen solche zum Saamen gehen, mehrerley Arten zugeschweigen. Allein da ichs nach deren vorgeschriebenen Art offt und vielfältig probiret, so habe alles falsch befunden. Nachdem ich aber 8. Jahre hinter einander, und zwar in jedem Jahre vielerley Proben gemacht, so habe endlich gefunden, daß nicht mehr als ein Weg ist zu gefüllten Levcojen zu gelangen, und solches bestehet eintzig und allein in Ziehung des Saamens, welches aufrichtig communicire, wie folget:

Man nehme einen einfachen Saamen-Stock und observire, ob nicht zweyerley Blüthen daran zu finden, die eine Art, derer die mehresten seyn, bringen meistens lauter gefüllte, sehr wenig einfache. Solche nun von einander zu unterscheiden und zu erkennen, bestehet darinne: Diejenigen Blüthen, welche den guten Saamen bringen, seynd gantz unansehnlich, wachsen alle gantz monstreus, die Hülsen seynd auf einer Seite von einander geplatzet, die Blüthe nicht groß und breit, sondern klein und etwas gekrümmet unterwärts gewachsen, haben mehrentheils breite und kurtze Hülsen, deren öffters 2 aneinander gewachsen seyn, welche man zur Nachricht mit ein wenig Bast oder Zwirn zeichnet,

net, oder aber die andern schlechten Blüthen abreisset.

Will man aber aus Curiosite jemanden von einem Stock gefüllten und auch zugleich einfachen Saamen geben, so kan man von letztern auch Blüthen daran lassen, es schadet den guten gefüllten nichts an Wachsthum. Die schlechten Blüthen so nichts als einfache bringen, haben recht regulaire lange schmale Hülsen, die Blüthen seyn frech und breit-blätterig, fallen vor jenen weit besser in die Augen, wachsen viel häufiger als der guten, sonderlich wann jemand erstlich mit einem Saamen-Stocke schlechter Art anfangen muß. Es trägt sich zu, daß ein Liebhaber manches Jahr viel gefüllte bekömmt, ein ander Jahr aber lauter einfache, die Ursache ist, daß er ohngefehr einen Saamen-Stock gehabt, der viel gute Blumen oder aber meistens schlechte Blumen gehabt, weiß aber die raison nicht, und ist nicht versichert, daß er alle Jahr gefüllte bekomme, wer aber auf obengemeldte Art die Blüthen observiret, so wird es niemahls an gefüllten fehlen, es mag auch der Saamen im schlechtesten Zeichen, im Neumond oder letzten Viertel gesäet werden, solches thut nichts. Anbey muß aber dieses noch erwehnen, daß die Liebhaber, so erstlich mit einem Saamen-Stock von schlechter Art anfangen wollen, den guten Saamen davon zu ziehen, dieselben haben sich in denen ersten 2 Jahren so viel gefüllte nicht zu getrösten als nachhero, denn je mehr Jahre die Blüthen zum Saamen auf vorerwehnte

Art sortiret werden, je mehr gefüllte daraus fallen, daß es auch so gar bisweilen an Saamen-Stöcken fehlet.

Mit der Zeit habe es dahin gebracht, daß unter 100. Stöcken nicht 10. einfache bekommen, unter andern bekam einsmal einen Stock, welches was curieuses war, der mittelste oder Haupt-Stengel war gefüllt, die Neben-Stengel aber alle einfach, ersterer brachte keinen, die andern aber lauter guten Saamen, davon ich auch das andere Jahr darauf nicht einen einfachen Stock bekam.

Wann nun die Liebhaber, welche an diesem experiment einigen Zweifel haben, oder ihnen die Zeit, guten Saamen zu ziehen, zu lange dauren solte, die veritable Probe davon sehen wollen, können bey *Leopold Schomburg*, Materialisten in Erfurt, den Saamen verschiedener Couleuren bekommen 1. Loth 16. Groschen, mit Condition, wann der Saamen nicht beschriebener massen gut ist, das Geld dafür wieder zurück zu geben.

NB.

Wie das Erdreich zu Pflantzung der Blumen-Zwiebeln gehörig zubereitet werde, folget in künftiger Sammlung.

Num. III.

Von den Cometen.

§. 1.

DEr bisher am Himel erschienene Schwantz-Stern hat bey vielen eine Verwunderungs-volle Betrachtung, bey den meisten eine ängstliche Furcht und Erwarten derer Dinge, die da kommen sollen, erwecket. Beyden wird diese sich regende Schwachheit benommen seyn, wenn wir, was ein Comete sey, überhaupt zeigen, und die nöthigen Anmerckungen von dem gegenwärtigen beyfügen: worunter wir uns der Arbeit derer gelehrtesten Männer bedienen werden.

§. 2.

Es erscheinen Sterne am Himmel, die haben eine eigene Bewegung, wie die Planeten, und gehen von einem Fixsterne zum andern fort: Wenn sie aber eine Weile geschienen, so verschwinden sie wieder. Unterweilen haben sie einen langen Schweif; unterweilen aber keinen. Und dieses sind eben diejenigen Sterne, welche man Cometen zu nennen pfleget. Es ist wohl wahr, daß man sich insgemein einbildet, ein Comete sey ein Stern mit einem Schweife. Allein die Sternkündiger setzen zwischen dem neuen Stern und dem Comet den Unterschied, der sich zwischen denen Fixsternen und Planeten befindet, daß nemlich jene beständig in einem Orte des Himmels verbleiben, so lange sie zu sehen sind, diese aber sich beständig fort bewegen,

wegen, und alle Tage zu andern Sternen fortrücken. Von der ersten Art ist der Comet von A. 1577. davon Tychode Brahe den andern Theil seiner Progymnasmatum Astronomiæ instauratæ geschrieben; Der Comet von A. 1607. und der von 1618. welche dem grossen Astronomo Keplern Anlaß gegeben, seine 3. Bücher von den Cometen in lateinischer Sprache aufzusetzen; Der Comet von A. 1652. und 1661. denen zu Gefallen Hevelius seine Cometographiam heraus gegeben, und der grosse Comete 1680. und 1681. davon wir die Observation des berühmten Flammstedts haben, und davon Newton weitläuftig handelt. Von der andern Art ist der Comete von A. 1699. den der Jesuit de Fontenev zu Peckin in China, und Caßini und Maraldi zu Paris observiret haben, und der in der Gestalt eines neblichten Sterns von der 3ten Grösse zu erst erschienen.

§. 3.

So viel man bisher Cometen observiret, die haben sich alle, wie das gantze himmlische Heer innerhalb 24. Stunden um unsere Erde beweget, zugleich mit den Fixsternen, bey welchen sie gestanden, dergestalt, daß sie lange oder kurtze Zeit über dem Horizont verblieben, nachdem die Sterne, bey denen sie zu sehen gewesen, wenig oder kurtze Zeit sich über dem Horizont zu verweilen pflegen. Ein Cörper, der in unserer Luft ist, kan dergleichen Bewegungen nicht haben: Denn zugeschweigen, daß man keinen zureichenden Grund anzeigen könnte, warum sich alle Planeten von

Morgen gegen Abend auf eben eine solche Art, wie der Himmel um die Erde beweget, indem wir aus den Wolcken sehen, welche der Bewegung der Luft folgen, daß sie bald aus dieser, bald aus einer andern Gegend herkommen, und sich bald gegen diese bald gegen eine andere Gegend wenden; so könte es nicht geschehen, daß ein Comet der 12. Stunden und darüber, über dem Horizont gewesen wäre, nach Verlauf 24. Stunden, von seinem Anfange wiederum von neuem aufgienge, noch auch wäre es möglich, daß ein Comet überall auf dem Erdboden, so lange als der Stern, bey dem er stehet, über dem Horizont gesehen würde; welches hier nicht wohl weiter auszuführen, weil man mathematische Gründe, und die Höhe der Luft dazu nöthig hätte.

§. 4.

Man hat aber auch nicht nöthig, daß man sich um diesen Beweiß so gar sehr bekümmert, indem man andere Gründe hat, daraus man unwidersprechlich beweisen kan, daß die Cometen von der Erde weiter weg seyn müssen, als der Mond. Hevelius observirte A. 1652. den 26sten Dec. des Abends um 9. Uhr den Cometen fast in einer geraden Linie mit zweyen Fixsternen im Fuß des Perseus, um eben dieselbe Zeit hat Bullialdus zu Paris, und noch andere haben ihn zu Coppenhagen, Königsberg, Münster, Leyden Brüssel, Bonn, und an andern Orten in eben dem Stand observiret; Nun ist aus den Sonnen-Finsternissen bekannt, daß man den Mond, der die Finsterniß verursachet,

chet, nicht zu gleicher Zeit für die Sonne treten siehet, denn sonst müsten sich die Sonnenfinsternisse zu gleicher Zeit an allen Orten anfangen und aufhören. Derowegen ist klar, daß der Comet von der Erden weiter weg seyn muß als der Mond. Wäre er nun so weit weg als der Mond, so müste man ihn zu einer Zeit an verschiedenen Orten bey verschiedenen Sternen sehen.

§. 5.

Nachdem *Tycho*, Hevelius Cassini, u. a. m. den Lauf der Cometen genauer untersuchet, so hat man gefunden, daß er ziemlich ordentlich ist, so, daß auch Cassini, als er A. 1664 den damals erscheinenden Cometen nur 2 Nächte hinter einander in Gegenwart der Königin von Schweden, Christina, observirt hatte, er sich zuerst unterstund, der Königin auf der Himmels-Kugel den Weg zu zeigen, den der Comet nehmen würde, und 6 Tage vorher zu sagen, wenn er der Erde am nechsten kommen würde, wo er würde stehend bleiben, wo er würde rückgängig werden, und wo er endlich verschwinden werde, welches mit Verwunderung derer, die darauf acht hatten, und zum Spott derer, die darüber lachten, in allem eintraf; und als er das Jahr darauf den folgenden Comet observirete, gab er innerhalb 8. bis 10. Tagen eine Tafel heraus, darinne der Lauf desselben Tag für Tag zu finden war: Von welcher Rechnung er nach diesem den Grund in seinen Büchlein von dem Cometen anzeigete, welches er noch in selbigem Jahre zu Rom drucken ließ, und der Königin von Schweden de-

dicirte. Ja der grosse Comet, welcher A. 1680 und 1681. erschien, gab einem gelehrten Prediger im Voigtlande, Georg Samuel Dörffeln, der ein geschickter Astronomus war, wie aus der einigen Probe zu ersehen, die er in den Actis Eruditorum gegeben, Anlaß, zu zeigen in einer A. 1681. von diesem Cometen herausgegebenen kleinen Schrift, daß die Cometen in ihrer Bewegung eben diejenigen Gesetze observiren, welche Kepler von den Planeten gefunden: welches auch nach diesem Newton in England weitläuftiger ausgeführt. Und Halley hat nach diesem gezeiget, wie man nach dieser Theorie den Lauf der Cometen, wenn sie erscheinen, noch richtiger ausrechnen könte, als Cassini angewiesen. Weil demnach die Cometen sich nach eben den Gesetzen um die Sonne bewegen, wie die Planeten; so scheinet es gar nicht glaublich zu seyn, daß sie von ohngefehr in der Himmels-Luft, wie eine Wolcke solten erzeuget werden, wie zuerst Kepler ausgedacht, und nach diesem Hevelius behauptet. Vielmehr ist wahrscheinlicher, daß sie so wol als die Planeten unter die beständigen Welt-Cörper gehören. Dieses wird noch mehr dadurch bekräftiget, daß man aus dem Laufe der Planeten wahrgenommen, daß sie wieder kommen; Auch wie die andern Planeten einen besondern Thier-Kreiß haben. Endlich kommt hierzu, daß die Cometen bloß deswegen verschwunden, weil sie zu weit von uns weggehen, daß wir sie nicht mehr sehen können: Denn als der Comet von A. 1680. und 1681. mit blosen Augen nicht

mehr

mehr konte gesehen werden, sahe man ihn noch durch ein Fernglaß. Eben so konte man den Planeten, der 1723 im Monat October und November erschien, noch durch einen siebenschuigten Tubum den 27sten Nov. sehr schwach sehen, da er durch geringere Fern-Gläser nicht mehr zu sehen war.

§. 6.

Die Cometen sehen gantz blaß aus, wenn man sie durch Fern-Gläser ansiehet. Hevelius mercket an, daß sie ihm wie blasse Wolcken ausgesehen. Eben dieses bekräfftiget der Königl. Astronomus zu Berlin, Herr Kirch, von dem Cometen A. 1718. Als Flamstedt den Cometen der A. 1677. erschien, den 23sten April durch ein Fernglaß von 16 Schuhen betrachtete, sahe er ihm noch blässer aus als Saturnus. Es war auch der Kopf oder der Stern daran nicht recht rund, sondern etwas rauhe, und sein sichtbarer Diameter kaum von 1 Minute. Als er den Comet 1680. den 21sten Dec. durch das Fernglaß betrachtete, fand er keinen Stern im Kopffe, sondern nur ein schwaches Licht in der Breite einer Minute. Mit blossen Augen sahe der Stern im Kopffe von der dritten Grösse aus. Des Cometen A. 1683. Kopff sahe durch ein Fernglaß von 7 Schuen undeutlicher aus, als durch eines von 3 Schuen, noch undeutlicher aber durch Fernglässer von 16 und 26 Schuhen. Weigel hat den Cometen von A. 1664. mit dem Monde, und einem Wölcklein, so von der Sonne am Abend-Horizont erleuchtet war, durch ein Fernglaß zugleich be-

betrachtet, und ihn der Wolcke ähnlicher als dem Mond gefunden. Weil demnach die Cometen ein so gar blasses Licht haben, und dasselbe absonderlich durch die Ferngläser sich so mercklich schwächen lässet, wie es mit dem Lichte der Planeten geschieht, die es nur von der Sonne geborget; so scheinet glaublich, daß sie kein Licht vor sich haben. Dieses bekräfftiget der Comet, welcher 1450. erschienen, welcher mit seinem Schatten den vollen Mond verfinstert. Ein Cörper der einen Schatten wirfft, kan kein leuchtender Cörper seyn. Weil aber auch der Schatten dem Lichte gegen über geworffen wird, so muß der Comet damals demjenigen Cörper seinen Schatten gegen über geworffen haben, der ihn erleuchtet. Sein Schatten fiel auf den vollen Mond, welcher der Sonnen gegen über stund, und also der Sonnen gegen über. Derowegen muste er von der Sonnen sein Licht haben. Der Comet vom Jahr 1723 scheinet es zweifelhaft zu machen, ob alle kein Licht vor sich haben, sondern es bloß von der Sonne erhalten. Der Herr Kirch hat wahrgenommen, daß der Stern im Kopfe des Comets wie ein starcker Fixstern flammete, auch der übrige Cörper einem Dampf oder Rauch ähnlich sahe, welcher von dem innwendigen Sterne als einem Feuer erleuchtet würde. Wir treffen auch in den Wercken des berühmten Engländers Robert Hocke, einige Observationen an, die gleiches bestätigen.

Die Fortsetzung folget.

Num.

betrachtet, und ihn der Wolcke ähnlicher als dem Mond gefunden. Weil demnach die Cometen ein so gar blasses Licht haben, und dasselbe absonderlich durch die Ferngläser sich so mercklich schwächen lässet, wie es mit dem Lichte der Planeten geschieht, die es nur von der Sonne geborget; so scheinet glaublich, daß sie kein Licht vor sich haben. Dieses bekräfftiget der Comet, welcher 1450. erschienen, welcher mit seinem Schatten den vollen Mond verfinstert. Ein Cörper der einen Schatten wirfft, kan kein leuchtender Cörper seyn. Weil aber auch der Schatten dem Lichte gegen über geworffen wird, so muß der Comet damals demjenigen Cörper seinen Schatten gegen über geworffen haben, der ihn erleuchtet. Sein Schatten fiel auf den vollen Mond, welcher der Sonnen gegen über stund, und also der Sonnen gegen über. Derowegen muste er von der Sonnen sein Licht haben. Der Comet vom Jahr 1723 scheinet es zweifelhafft zu machen, ob alle kein Licht vor sich haben, sondern es bloß von der Sonne erhalten. Der Herr Kirch hat wahrgenommen, daß der Stern im Kopfe des Comets wie ein starcker Fixstern flammete, auch der übrige Cörper einem Dampf oder Rauch ähnlich sahe, welcher von dem innwendigen Sterne als einem Feuer erleuchtet würde. Wir treffen auch in den Wercken des berühmten Engländers Robert Hocke, einige Observationen an, die gleiches bestätigen.

Die Fortsetzung folget.

Num. IV.

Lichte gießen.

Nach der gewöhnlichsten, aber auch gantz profitablen Art.

I.

Man nimmt Schöpsen-Talck von Netz und Nieren, zerschneidet ihn klein, zerläßt denselben mit der Helffte Wassers über dem Feuer, und gießet das geschmoltzene durch ein rein Tuch in ein neu Gefäß, und wenn es erkaltet, so wird sich auf dem Wasser eine schneeweise Scheibe gesetzet haben, davon werden die Lichte nach und nach gegossen und sehen denen weissen Wachs-Lichten durchaus ähnlich, der Rinder-Talck aber macht dieselben gelbe. Die zurück gebliebene ausgedruckte Griesen, kan man bis zur Truckne hernach gantz ausbraten, davon werden die schlechten, oder Gauckel-Lichte gegossen.

2. Die gewöhnlichste Formen sind entweder gläserne oder blecherne. Die gläserne wollen Behutsamkeit erfordern, und müssen iedesmal vor dem Einguß erwärmet, auch der Talck nicht allzu heiß und häufig auf einmal eingegossen werden, fein nach und nach, sonst zerspringet das Glaß: sehen aber proper aus und gläntzen solche Lichte wie ein Spiegel. An denen blechernen Formen sind 3. oder 4. Lichte an einander, und sind zum Gießen viel bequehmer, weilen man solchergestalt etliche auf einmal gießen kan, nur müssen sie wohl ge-

macht seyn, damit die Lichte leicht heraus gehen.

3. Zu denen Tachten wird gemeiniglich Baumwollen Garn genommen, denn dieses brennt etwas rathsamer, wiewohlen auch dunckler als das flächsene Garn, und muß man sich mit der Zahl derer Fäden zum Tachte nach der Dicke und Stärcke derer Formen richten.

4. Die Handgriffe aber zum Gießen, möchten einem der es nicht selbst gesehen, schwer zu begreiffen seyn, doch wollen wir uns bey dieser Beschreibung der möglichsten Deutlichkeit befleißen.

5. Erstlich werden die sämtliche Tachte an ein länglicht glatt Höltzgen zusammen gestecket, und durch weiß gelassen Wachs oder Talck gezogen, dann wiederum abgestrichen, und wenn sie erkaltet und erstarret, aufgedrehet. Denn wenn die Tachte erst abgetheilet sind, so lauffen sie und drehen sich zusammen, welches ihnen am hellebrennen hinderlich wäre, wenn sie nicht aufgedrehet würden.

6. Sodenn stecket man so viel Tachte, als der Form Lichte hat, an ein langes Höltzgen zusammen, welches oben auf dem Form ein Queer-Holtz abgiebt, daß die Lichte daran hangen und sich nicht in den Form mit hinein ziehen. Hierauf greifft man mit einem langen Drath, woran oben ein Höltzgen, zum kleinen Löchelgen unten an den Form hinein, stecket ihn durch, befestiget oben an den Hälsgen das unterste Ende des Tachts, und ziehet es durch den Form hinunter zum kleinen Löchelgen heraus, welches man denn mit einem höltzernen

ge-

geschnitzten Flöckgen wohl verwahret und den Tacht fein straff anziehet. Wenn solcher gestalt die Tachte nacheinander eingezogen, so wendet man den Form wieder um, und rücket oben beym Einguß das Queer-Holtz und die Tachte gerade ein auf die Mitte eines ieden Lichtes.

7. Wenn der Form oder mehrere Forme so viel man deren hat, zum Einguß also zubereitet, eingezogen und aufwärts feste gestellet, und über eine Schüssel gehänget sind, schmeltzet man von dem vorräthigen Talck so viel, als man auf einmal zu vergiessen vermeinet, ein mehrers wird nicht genommen, denn ie öfter der Talck geschmoltzen wird, iemehr verliert er von seiner Weisse, man giesset die Forme voll, stellet sie an einen kühlen Ort zum Erkalten. Der Talck wird sich oben an denen Tachten herum zwar ein wenig setzen und kleine Löchergen formiren, dieselben muß man aber wiederum zugiessen, so lange bis alles oben eben und gleich ist.

8. Wenn alles völlig erkaltet, so werden die Flöckgen unten ausgezogen, oben aber im Einguß der überflüßige Talck mit einem Messer abgestochen, das Queer-Holtz mit der Hand in gleichen Gewichte angefasset und die Lichte mit einander heraus gezogen.

Solte beym Herausziehen ein und ander Licht sitzen bleiben und der Tacht oben ausreissen, so ist gewiß der Form nicht genug proportioniret, und kein ander Mittel davor, als daß man den Form in einen Topf heisses Wassers stecke,

und sodann das Licht in einer Behendigkeit her-auszieheHe.

Die ausgezogene Lichte werden zuletzt sauber abgeputzt, und wenn alles fein reinlich zugehen soll, so gehören darzu neue und saubere Gefässe, wie auch ein öfteres Händewaschen.

Num. V.

Lichte ziehen.

Gezogene Talck-Lichte aus freyer Hand zu ziehen, und auf eine leichte und vortheilhafte Art zu verfertigen.

1.

DEr Rinder-Talck, so viel man nehmen will, muß erstlich klein-würffelt geschnitten oder gehackt werden, solchen in ein Keßlichen, oder verglassurten neuen Topf gethan, und auf einen gelinden Feuer wohl zergehen zu lassen:

2. Darneben in einem andern Geschirre heiß-siedend Wasser gemacht, und solches hernach in einen Topf (wenn man keine Licht-Lade oder Forme hat,) gethan, der tieff und oben weit ist, und solche Höhe hat, als die Dachte lang sind, denselben voll gefüllt, bis auf 2. queer-finger hoch, damit das Fett von Talck ein quer-finger hoch kan darauf gegossen werden.

3 Wenn das Talck nun wohl zerschmoltzen ist, alsdenn mit einer Schöpf-Kelle oben abgeschöpft, und auf das heisse Wasser gegossen, denn

das

und sodann das Licht in einer Behendigkeit herausziehe.

Die ausgezogene Lichte werden zuletzt sauber abgeputzt, und wenn alles fein reinlich zugehen soll, so gehören darzu neue und saubere Gefässe, wie auch ein öfteres Händewaschen.

Num. V.

Lichte ziehen.

Gezogene Talck-Lichte aus freyer Hand zu ziehen, und auf eine leichte und vortheilhafte Art zu verfertigen.

I.

DEr Rinder-Talck, so viel man nehmen will, muß erstlich klein-würffelt geschnitten oder gehackt werden, solchen in ein Keßlichen, oder verglassurten neuen Topf gethan, und auf einen gelinden Feuer wohl zergehen zu lassen:

2. Darneben in einem andern Geschirre heiß-siedend Wasser gemacht, und solches hernach in einen Topf (wenn man keine Licht-Lade oder Forme hat,) gethan, der tieff und oben weit ist, und solche Höhe hat, als die Dachte lang sind, denselben voll gefüllt, bis auf 2. queer-finger hoch, damit das Fett von Talck ein quer-finger hoch kan darauf gegossen werden.

3 Wenn das Talck nun wohl zerschmoltzen ist, alsdenn mit einer Schöpf-Kelle oben abgeschöpft, und auf das heisse Wasser gegossen, denn das

das heisse Wasser muß das Fett erhalten, daß es nicht erkaltet oder gerinnet.

4. Was nun die Dachte zum Lichte anbelangen, so gehöret darzu fein gelblicht wercken leinen Garn, das nicht stachlicht oder ahnicht ist, das muß zuvor wohl gebläuet und gerieben werden, damit es gesaubert wird und desto schöner brenne.

5. Die Dachte werden ein wenig gedrehet, zuvor aber also gemacht: Man nimmt ein Stücke Bret, und wird an einem Ende ein runder spitziger Nagel durchgeschlagen, woran man die Dachte hänget, so kan auch ein Maaß abgezeichnet werden, wie lang oder kurtz man die Lichte haben will; Wenn nun das weisse Garn 2. oder dreyfach auf ein Knaubel gewickelt ist, so kan auch ein Baumwollener Faden mit darzu genommen werden, so brennen die Lichte subtiler, und wann die Dachte anfänglich mit Wachs bestrichen werden, so brennen sie sehr rathsam und flammern nicht.

6. Die gezogene Lichte werden also gemacht: Man macht runde dünne Stäbichen, etwa einer Elen lang, und können 4. bis 5. Dachte an jedes Stäbichen gehänget werden, und zwar zwey Finger breit von einander, damit eines dem andern nicht so nahe kommt. Wenn nun das Talck-Fett mit der Kelle, wie oben gemeldet, auf das heiß-siedende Wasser in den Topf gegossen ist, so nimmt man 2 oder 3 Stäbichen in beyde Hände zwischen die Finger, und zugleich in das zerlassene Talck, bis oben an die Stäbe, daß solche auf dem Topf zu liegen kommen, aber sanfte flugs wieder heraus

aus gezogen, ein wenig über dem Topfe gehalten, daß ein bisgen abkühlet, und noch einmal eingetuncket, hernach auf die Seite frey gehangen, und sofort mit den andern Stäbichen, so mit denen Dachten ebenfals versehen sind, so continuiret, bis die Dachte alle durchgezogen, so kan man von erstern wieder anfangen.

7. Es muß aber inacht genommen werden, daß wenn das Fett auf dem Wasser abnimmt, beständig nachgegossen werde, daß es daran nicht fehlet. Wenn nun die Lichte, wie es pflegt, unten wollen spitzig werden, so schneitet die Spitze unten ab, und noch ein paarmal gezogen, so werden sie unten rund; die Abschnittlinge können übern Feuer wieder mit geschmoltzen werden.

NB. Es können auch aus den Griesen so übrig bleiben, noch Lichte gezogen werden: Man nimmt eine hohle Ziegel und legt sie abhängig auf ein Kohl-Feuer, und thut die Griesen hinein, wenn nun die Ziegel glüend wird, so zerschmeltzen solche, und laufft eine gelbe Brühe in ein unten vorgesetztes Gefässe, da nichts davon überbleibet, als ein bisgen Asche, die gelben Lichte werden zu Laternen- und Hauß-Lichten gebraucht.

Noch ist zu mercken, daß das Unschlit von Rindern das allerbeste ist, das Schäfen-Unschlit rinnet sehr, doch werden die Lichte weisser; man nimmt es gemeiniglich unter einander. Das Garn zum Dachte kan mit Asche gesotten, wieder getreuget und wohl ausgeklopfet werden, damit die Asche und aller Unrath reine heraus fället. Wann

Wachs

Wachs und Unschlit unter einander zerlassen, und die Dächte damit bestrichen, und nicht zu scharff, oder wieder aufgedrehet werden, wie oben schon gedacht, so brennen solche recht helle und langsam. Künftig folgt ein mehrers hiervon.

Num. VI.

Von Korn=Würmern.

Wie solche aus dem Geträyde und von denen Frucht=Böden zu vertreiben, daß in vielen Jahren sich keine wieder spüren lassen.

1.

WAs die Korn=Würmer und Made, wo solche auf den Frucht=Böden erst überhand nehmen, verursachen, ist bekannt, erstere sind schwartz, und mit ihren spitzigen Schnäbeln höhlen sie die Körner gantz aus. Die andern Würmer sehen aus als weisse Käse=Maden, entstehen aus der Fäulniß des feuchten und nassen Korns, welches nicht fleißig gewendet worden, ziehen das Korn nur zusammen, aber sie fressen es nicht. Darum das neue oder feuchte Korn fleißig soll gewendet werden, damit es sich nicht zusammen erhitze, und dadurch die Würmer aus der Feuchtung zum Vorschein kommen.

2. Wider dergleichen Korn=Würmer sind vielerley Mittel versucht worden, solche zu mindern,

dern, als: Saltz-Wasser, so aus dem Saltz-Karn triefft, so viel gesammlet, als man vor nöthig hält, in einen Kessel mit Nuß-Laub gesotten, durch ein Sieb geschlagen, und wann das Korn mit einer Schauffel auseinander in Furchen geschicht, solche Furchen mit diesem Wasser starck besprenget, und die Furchen wieder zusamen in Hauffen geworffen, so mögen die Korn-Würmer nicht in der Frucht bleiben, sondern wenn neue Schindeln in die Korn-Hauffen gestecket werden, so kriechen die Korn-Würmer daran, daß man solche mit einem Feder-wisch in einen Kessel mit Wasser abstreichen und dadurch vertilgen und mindern kan. NB. Wird an statt Wasser saurer Eßig genommen, Pot-Asche, Knoblauch und Alaun darein gethan, so ist es noch besser.

3. So aber der Frucht-Boden ledig, und dergleichen Würmer darauf sind, so wird der Boden und Wände mit einem Pinsel, wie die Tüncher oder Weiß-Binder brauchen, mit diesem Wasser allenthalben wohl bestrichen, so weichen sie, und bleibt keiner mehr. Mit dem Gestanck todter Krebse, welche man auf den Frucht-Böden hin und wieder ausgestreuet, sind die Korn-Würmer vertrieben worden. So sind ihnen auch die scharff-beissende und bittere Sachen zuwider, als Sal Ammoniac, Alaun, Pot-Asche &c. Wermuth, Erdrauch &c. Rinds-Galle in scharffen Eßig gesotten, und damit den Boden besprenget, oder noch besser gar ausgepinselt.

4. So ist dieses Mittel auch offt probiret; Man

nimmt

nimmt ungelöschten Kalck so kleine gemacht, bestreuet damit den Boden und alle darauf befindliche Kluntzen; darüber sprenget man die allerstärckste Salpeter-Lauge, darnach wieder überkehrt, und mit solcher Lauge den Boden ausgepinselt, leidet keine Korn-Würmer. Ingleichen wo Hopfen auf den Boden gelegen, so nehme man das was von dem Hopfen ausgefallen, koche solches mit Wasser, oder in scharffen Eßig, und damit den Boden und Wände mit einem grossen Pinsel allenthalben bestrichen, die Korn-Würmer werden sich davon alle verliehren; wie denn, wo zuvor Hopffen auf den Boden gelegen, und darnach Korn darauf geschüttet wird, nichts von Korn-Würmern wird zu spüren seyn.

5. **Hier aber folget nun das so oft richtig-befundene und an vielen Orten probirte Remedium vor die Korn-Würmer, so nicht kostbar ist.**

Man nehme Goslarischen Vitriol, zum Exempel 10. Pfund, thue es in ein Geschirr, schütte heiß gemein Brunnen-Wasser darüber, ohngefehr 10. Maaß, rühre es um, bis der Vitriol zergehet, nehme alsdenn einen Weiß-Pinsel, wie dergleichen die Weiß-Binder oder Strucktur-Arbeiter gebrauchen, wenn sie die Häuser und Stuben anweissen, tuncke den in solches Vitriol-Wasser, und überfahre damit die Frucht-Kästen oder Böden, wenn sie noch leer seyn, auf der Niedere und Höhe, auch auf denen Seiten allenthalben herum, es seyn gleich die Kästen von Holtz, in-

ingleichen die Mauren, Wände, das Estrich, und dieses allenthalben überfahren, solches muß zweymal geschehen, nachdem das erst überstrichene einen Tag lang trucken worden. Alsdenn kan man allerhand Früchte, und sonderlich Korn, als welches gern flü tig wird, an solchen Orten schütten, dieser eintziger Gebrauch währet bey 10. Jahr, denn es kan auch so gar kein Wurm an solchem Bau-Holtz wachsen, nagen, oder das Holtz durchlöchern, im Fall das Bau-Holtz nicht zu unrechter Zeit gefället, also, daß die Würmer von innwendig heraus arbeiten, und Löcher machen. So kan auch keine Spinne einige Weben anspinnen, denn so sie einige Weben anhängen will, so kan die nicht hafften, sondern der Vitriol beist es alsobald wieder ab: ingleichen auch kein einig Ungezieser weder auf denen Böden, Kammern, oder Stuben, da sonsten von unreiner Haushaltung, oder auch in denen Böden, so von Leimen gemacht, von Natur der Hitze gemeiniglich die schwartzen Springer wachsen, sich aufhalten.

6. Wo nun ein solcher Boden oder Kammer mit diesem Vitriol-Wasser angestrichen wird, ist es der Natur unmöglich, daß einiges Ungezieser wachsen kan. Desgleichen die neuen oder alten Bett-Stätten damit angestrichen, an solchem Holtz wird nimmermehr nichts lebendiges wachsen, denn es ist kein Ding, welches der Putrefaction oder Fäulung so heftig und beständig widerstehet, als der eintzige Vitriol, denn es werden

durch

durch die Fäulung allerhand Creaturen oder Ungeziefer gezeuget, dieß Kupfer-Wasser aber lässet nichts zur Fäulung kommen.

Weil dann bewust ist, daß das Getreyde oder die Früchte von oben anfangen würmig oder fliegend zu werden, und nicht so wol innwendig im Hauffen, so gehet man noch sicherer, wann man mit obgemeldtem Vitriol-Wasser eine Quantität Schreiner-Laden, Breter und dergleichen überstreichet, damit das Korn überdecket, so darff man es nur alle Monat einmal wenden, und dann wiederum mit solchen Laden und Bretern zudecken.

7. Wann der Vitriol von denen obgemeldten 10. Maaß heissen Wasser nicht alle zergangen, und solches Wasser mit dem Anstreichen verbraucht, kan man auf den übrigen wieder etliche Maaß heisses Wasser giessen, und damit völlig anstreichen, denn das Besprengen wider die Korn-Würmer nicht hinlänglich ist, sondern ein rechtes Ausscheuren und Bepinseln erfordert, an allen Ziegeln, Gesparren, Latten, auch an denen Ritzen, und in Ecken und Winckeln, und daß solches nicht ein, sondern mehrmalen geschehen müsse, davon der grosse Vortheil entstehet, daß mit einem Centner Goßlarischen Vitriol, welcher etwan 2. Rthlr. kostet, viel Korn-Böden können præservirt werden.

Vitriol, Kupfer-Wasser.

Solches ist ein mineralisches Saltz, oder mineralischer, wie Crystallen zusammen gebackener Saft, eines herben, scharffen und widrigen Ge-

schmacks, er ist natürlich oder bereitet. Jener findet sich in den Stein Klüfften, oder tropffet aus denselben, und setzet sich an wie Eiß-Zapffen. Zu Goßlar ist er häuffig, und wird grau Jockel-Gut, oder Rosen-Gut genennet, dieser ist der kräftigste ꝛc.

Num. VII.

Von Erd-Flöhen.

Wie solche zu vertreiben, daß sie denen Pflantzen nicht schaden können.

I.

Es ist der Erd-Floh eine Art kleiner Fliegen, welche, wenn sie häuffig sind, die Kräuter, und sonderlich den Kohl ꝛc. abfressen, darwider vielerley Mittel probiret worden, als: Wann Rettig- oder anderer Saamen in eine Schüssel, darinnen gekocht Sauer-Kraut gewesen, doch nicht ausgespület worden, gethan, die Händ mit Ruß aus dem Schlot gerieben, alsdenn der Saame gesäet wird, so weit man den Saamen gesäet, sollen keine Erd-Flöhe wachsen.

2. Spreu aus den Wiegen der Kinder oder kurtzen Pferde-Mist auf das Beet gestreuet, sollen die Erd-Flöh denen Gewächsen keinen Schaden thun.

3. Wann die Erdflöhe die Pflantzen abfressen, Asche, Gerber-Lohe, oder Kohlen-Gestübe darauf gestreuet, wird ihnen die Mahlzeit verdorben; kommt Wind, so führet er die Asche davon, und

der

der Regen wäschet alles ab, muß also wiederhohlet werden.

4. Daß die Garten-Kräuter, Rettig, Kohl 2c. von Erd-Flöhen nicht benaget, soll unter den Samen ein wenig Roßwicken oder weisser Senff vermischet werden.

5. Daß die Pflantzen von denen Erd-Flöhen nicht gefressen werden, soll man in einem Sack ein gut Theil Roß-Ameisen haben, mit dem Geniste auf denen Beeten herum streuen, zwey oder drey Tage damit anhalten, so fressen die Roß-Ameisen die Erd-Flöhe reine auf.

6. So hilft auch, vor die Erd-Flöh gar viel, wenn man die Saamen-Pflantzen mit Wasser, worinnen Ruß aus der Feuer-Mauer oder Schlot eingeweicht, des Tages offt übersprenget, denn durch dessen Bitterkeit werden sie vertrieben, oder auch die Pflantzen, wann es nicht regnet, öffters begiesset.

7. Wenn man bey trockenen Zeiten die Pflantzen-Beete mit Asche übersiebet, denn da wird man seine Lust sehen, wie die Erd-Flöhe bey vielen tausenden herunter fallen, und in der Asche sich zu tode zappeln, so bald aber ein Regen kömmt, oder die Pflantzen der Dürrung halber begossen werden müssen, cessiret der Effect, und muß man bey erfolgender Abtruckung das Besieben wiederholen; wenn dergleichen vier oder fünfmal geschiehet, so werden selbige von denen Erd-Flöhen keine fernere Noth leiden.

Hierbey folget noch ein von guter Hand erhaltenes, öffters und jährlich probirtes Mittel wider die Erd-Flöhe.

8. Es ist solches bey weissen Rüben, Möhren und Pflantzen 2c. sehr probat befunden worden, und zu glauben, daß es bey andern Saamen, denen der Erd-Floh schädlich, auch wohl ausschlagen solte; Man nimmt den Saamen, den man zu säen gedencket, thut solchen in ein sich darzu schickendes Gefässe, giesset nur so viel Baum-Oel darauf, womit aller Saamen über und über gantz kan befeuchtet werden; So nun dieses also verrichtet, hängt sich der Saame von den fetten Baum-Oel zwar aneinander, damit er aber in das darzu zubereitete Erdreich kan eingesäet werden, so wird trockene klare Erde, so viel nöthig, genommen, der Saame darunter gemischt, daß er sich zertheilen muß, alsdenn gesäet, wie sichs gehört. Solche Pflantzen und Gewächse sind erwachsen, groß und schön worden, und haben von Erd-Flöhen keinen Anfall bekommen, noch den geringsten Schaden erlitten; wem beliebt, kan mehrere Untersuchungen auf diese oder andere Art mit Saamen vornehmen.

Num. VIII.

Von Roßmarin.

Solcher ist zweyerley, wird in Garten- und Feld-Roßmarin abgetheilet, letztere nennet man auch Porsch oder Past, wächst in

Heyden und Wäldern wild. Es hat rothe Stängel, Blätter wie Roßmarin, unten Rost-Farbe, oben grün, rothe Knöpfflein, mit weiß- oder gelblichten Blumen, einen starcken Geruch und scharffen Würtz-Geschmack, nimmt den Kopff starck ein, daher soll es, wo dergleichen wächst, von manchen Bierbrauern, an statt des Hopffens, in das Bier gebraucht werden, damit es bald truncken mache, welches aber sehr schädlich ist. Andere legen es bey die Kleider, die Matten zu vertreiben.

Von der Garten-Roßmarin.

1. Obgleich solcher in Languedoc und andern warmen Ländern in Menge wild wächset, daß die daselbstigen Einwohner es wegen Uberfluß für Brennholtz brauchen; So wird doch hier zu Lande dieses Gewächse mit Behutsamkeit erzogen und erhalten; Man hat auch fleckigen Roßmarin, der gelb-gestreiffte wird vergoldeter, und der weiß-gefleckte versilberter genennet, kömmt aus England und ist rar; der unterschiedenen Sorten ihre Vermehr- und Verpflegung ist einerley, jedoch werden sie auf dreyerley Manier erzogen.

2. Erstlich von Saamen, welcher zwar nicht alle Jahr, hier zu Lande, sondern nur bey warmen Sommer zur Reiffung gelanget, weswegen man ihn aus Franckreich, oder bey denen Saamen-Händlern in Franckfurth am Mayn verschreiben muß, diese Stöcke, so man aus den Saamen erziehet, sind also nicht so dauerhaftig, als diejenigen, so von denen alten Stöcken erzogen werden, und gehen und verderben gemeiniglich alle Jahr, inzwi-

schen wer dergleichen viel zur Haushaltung und zum Wasserbrennen oder zum Aufdorren brauchet, thut überaus wohl, wenn er jährlichen ein oder zwey Beeten zeuget; das Land worauf man diesen Saamen säen will, wird auf folgende Art tractiret:

3. So bald man im Früh-Jahr in die Erde kommen kan, oder langsam zur Herbst-Zeit, als im Monat Novembris oder Decembris, muß man das Land worauf man säen will, wohl graben und düngen lassen, ist dieses verrichtet, so lässet man es dabey beruhen, so lange bis man vermeynet, daß keine Fröste mehr kommen. Etwa zu Ende des Aprils und zu Anfang des Maji. Alsdenn pfleget man das Land Fuß vor Fuß zusammen zu treten, nach diesem wird es ordentlich und wohl gerechnet, daß das Erdreich fein subtile und klar wird, darnach wird der Saame oben aufgesäet, welcher nach dem säen mit dem Rechen (Harcken) jedoch nicht so tief unter gerechnet wird. Oben auf das Land muß kleiner Pferde-Mist aufgestreuet werden, damit das Land die Feuchtigkeit behält und die Regen-Würmer den neu-aufgehenden Saamen nicht hinweg ziehen oder fressen.

4. Wenn nun der Saame auf beschriebene Art gesäet worden, so muß gleichfals oben verfaulter Kühmist einen halben Zoll hoch gestreuet werden, das Begiessen ist auch bey warmen Wetter nicht zu verabsäumen. Wenn nun der Saamen aufgegangen, und in etwas erwachsen, daß man die jungen Pflänzlein begreiffen kan, muß man sie ver-

schen wer dergleichen viel zur Haushaltung und zum Wasserbrennen oder zum Aufdorren brauchet, thut überaus wohl, wenn er jährlichen ein oder zwey Beeten zeuget; das Land worauf man diesen Saamen säen will, wird auf folgende Art tractiret:

3. So bald man im Früh-Jahr in die Erde kommen kan, oder langsam zur Herbst-Zeit, als im Monat Novembris oder Decembris, muß man das Land worauf man säen will, wohl graben und düngen lassen, ist dieses verrichtet, so lässet man es dabey beruhen, so lange bis man vermeynet, daß keine Fröste mehr kommen. Etwa zu Ende des Aprils und zu Anfang des Maji. Alsdenn pfleget man das Land Fuß vor Fuß zusammen zu treten, nach diesem wird es ordentlich und wohl gerechnet, daß das Erdreich fein subtile und klar wird, darnach wird der Saame oben aufgesäet, welcher nach dem säen mit dem Rechen (Harcken) jedoch nicht so tief unter gerechnet wird. Oben auf das Land muß kleiner Pferde-Mist aufgestreuet werden, damit das Land die Feuchtigkeit behält und die Regen-Würmer den neu-aufgehenden Saamen nicht hinweg ziehen oder fressen.

4. Wenn nun der Saame auf beschriebene Art gesäet worden, so muß gleichfals oben verfaulter Kühmist einen halben Zoll hoch gestreuet werden, das Begiessen ist auch bey warmen Wetter nicht zu verabsäumen. Wenn nun der Saamen aufgegangen, und in etwas erwachsen, daß man die jungen Pfläntzlein begreiffen kan, muß man sie ver-

verziehen, doch also, daß die so auf dem Beet bleiben sollen, fünff Zoll weit von einander zu stehen kommen, damit rechte Stöcke daraus werden, bey heran nahenden Frösten kan man sie abschneiden, und zum Verbrauch aufheben, übrigens muß man sie vom Unkraut den Sommer über stets reinigen und saubern.

5. Die andere Erziehung des Gewächses ist folgende: Man schneidet Zweige von denen alten Stöcken, ohngefehr zehen Zoll lang ab, oder nach Belieben acht Zoll, und benimmt ihnen, so tieff sie sollen gepflantzet werden, mit einem Garten-Messer die Blätter, jedoch, daß die Schaale oder das Hertzlein nicht verletzet wird, und verpflantzet sie im Früh-Jahr, wenn man vermeynet, daß keine Fröste mehr kommen möchten, einen Schuh weit in das Quadrat auf oben beschriebenes Land, ist ohngefehr die Zeit zu Anfang des Aprilis oder May; sie nehmen mit allen Grund, welcher vorhero wohl gedünget worden, verlieb, wider die Sonnen-Hitze machet man einen Schirm darüber, bis man vermeynet, daß sie anfangen wollen zu wachsen, sodann lässet man sie in freyer Lufft stehen. Verlangen einen zur Sonnen wohl gelegenen Ort, davon werden die Stöcke fein hart, und dauren des Winters desto besser. Das Begiessen muß alltäglich, entweder des Abends oder des Morgens, geschehen, denn so sie anfänglich nicht feuchte gehalten werden, die mehresten Pflantzen verderben würden. Einige pflegen auch die Pflantzen unten zu zerknirschen, ein-

einige spalten sie auch auf, stecken einige Hafer-Körner hinein, und verpflantzen sie, welches aber eine eingebildete Fantasie ist, daß sie dadurch eher bleiben sollen. Von mir sind, ohne dergleichen Quackeley, Stöcke in Uberfluß gezogen worden, (sind Worte eines grossen erfahrnen Garten-Liebhabers,) und kommt nur auf die oben beschriebene Wartung an. Ohne sonderliche Mühe kan man allerhand Bäume daraus ziehen, als Kugeln, Pyramiden, welche ein gutes Ansehen in Garten geben, man muß auch das unten am Stamme wachsende Holtz oder Zweiglein nach und nach abnehmen, daß sie zum wenigsten einen Schuch hoch einen Stamm oder Safft bekommen, die unordentlichen Aeste, werden entweder wegen eines Ubelstandes gantz hinweg geschnitten, oder man verstutzet sie, nach eines jeden Gefallen. Hierbey erinnere auch, daß wenn die Stöcke allzusehr blühen, daß man sie fleißig abzupfen solle, denn die Blüthen schwächen die Stöcke überaus sehre, werden in Stuben und Kellern schwartz, und verderben den Stock. Ubrigens können die abgelesenen Blumen in das Schlag-Wasser gebrauchet werden.

Die dritte Erziehung, geschiehet durch das Absencken, zu welchen man die gleichesten und geradesten Zelcklein so sich am Stamme befinden, erwehlet, auch muß man denjenigen Theil, so weit er in die Erde soll gebracht werden, von denen Blättern, wie oben bey denen Roßmarien-Pflantzen Meldung geschehen, saubern; die Zeit des

Ab-

Absenckens ist am besten, wenn man vermeynet daß keine Fröste mehr kommen möchten, man lässet sie also an denen alten Stöcken, bis zu Ende des Monats Augusti, alsdann nimmt man sie von denen alten Stöcken ab, und verpflantzet solche nach iedes Gefallen, entweder in Kasten oder Scherben. Gegen den Winter, etwa um Michaelis, hebet man die alten Stöcke, so im Garten-Lande gestanden, wo möglich, mit voller Erde aus, daß solche bey der Wurtzel bleibe, und setzet sie in Kasten, Kübel oder Scherben, nach dieser Einsetzung stellet man sie einige Tage an einen schattichten Ort, und begiesset sie wohl, daß sich die Erde ansetzet, auch sich wieder erholen und frisch werden können, nach diesen Tagen bringet man sie wiederum an die Sonne und lässet sie an diesem Orte stehen, bis es reiffet, denn diesen können sie vertragen, aber vor Fröstken muß man sich hüten. Diesem nach träget man sie in eine Stube, oder in einen Keller, welcher nicht feuchte ist, denn sonsten die Roßmarien gewiß verdürbet, verlangen absolut einen trockenen Ort. Den Winter über wenn gelinde Wetter ist, müssen die Fenster oder Laden aufgemachet und ihnen Lufft gegeben werden, mit Begiessen hat man sich auch wohl vorzusehen, damit die Erde nicht so feuchte gehalten wird, denn je trockner sie ist, je weniger erfriehren sie, solte aber die Erde allzutrocken werden, so muß man sie in etwas befeuchten, jedoch daß die Blätter nicht davon naß werden; zur

Win-

Winters-Zeit können die obersten Zweige und Spitzen abgeschnitten werden, indem sie ohne diß dem Stocke mehr schädlich als nützlich sind. Hingegen was des Sommers gewachsen, wird stärcker und dauerhaffter, und schlägt in folgenden Sommer alles doppelt aus. Im Früh-Jahr, wenn man vermeynet, daß die Fröste vorbey sind, bringet man sie wiederum in die Gärten, jedoch ist darbey auch wohl zu mercken, daß die Sonne nicht scheinet, sondern wenn fein gelindes und temperirtes Wetter sich zeiget, haben sie nun acht oder mehr Tage in ihren Kästen, Kübeln oder Scherben gestanden, so hebet man die Stöcke heraus, und verpflantzet sie nach Proportion ihrer Grösse in das Land, so tieff als solche zuvor gestanden, eingedrenget, daß die Wurtzel nicht hohl stehe. Ihre Blumen, welche theils weißlicht, blaulicht, und theils gesprengt, bringen sie im Monat Junio und Julio.

NB. Wann die Roßmarien-Blümlein mit Fleiß abgelesen werden, daß nichts anders darunter kommt, denselbigen an der Sonne die Frischheit benimmt und im Schatten trocknet, kan man solche zwey Jahr gut behalten.

Der vortreffliche Mediciniſche Nutzen folgt in nächster Sammlung.

* * *

Kern
Eines auserlesenen Vorraths curieuser und nützlich-gesammleter
Wissenschafften
und derer brauchbaresten
Kunst-Stücke,
Welche
Aus Mathematisch- Medicinisch- Chymisch- Mechanisch- Historisch- Oeconomisch- und vermischten Materien vieler berühmten, erfahrnen, gelehrten Männer und geschickten Künstlern eingesandten Experimenten, hergeleitet worden,
Daß solche nicht allein zur Gemüths-Belustigung als auch zu Erhaltung der Gesundheit, vornemlich aber in Haußhaltungen zu besondern Vortheil gereichen;
Ingleichen allen Feld- und Garten-Liebhabern, Künstlern und andern Profeßionen, dienlich sind.
Mit vielen saubern darzu gehörigen Figuren versehen.
Andere Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken, Buchhändl. und Universitäts-Buchdrucker, 1745.

Von dem Glaß-Schleiffen, und was mehr darzu gehört.

Num. IX.

I.

WIr sind in dem vorhergehenden Stück bey dem Fundamente was zum Sehen und zum menschlichen Auge gehöret, und wie solches beschaffen, stehen geblieben. Darzu gehöret nun ferner eine wohl eingerichtete Machine, auserlesenes und von Fehlern befreyetes Glaß, und endlich viele und mancherley küpfferne Schüsseln oder Schalen.

2. Zu einer wohl eingerichteten Machine solte zwar, wenn man recht genau verfahren wolte, sehr viel gehören, unterdessen da es nicht eines jedweden Zustand erlaubet, grosse Capitalien wie Hugenius, Tsirnhausen und andere auf dergleichen Instrumente zu wenden, will ich mich darnach accommodiren, und die gewöhnlichste, und doch

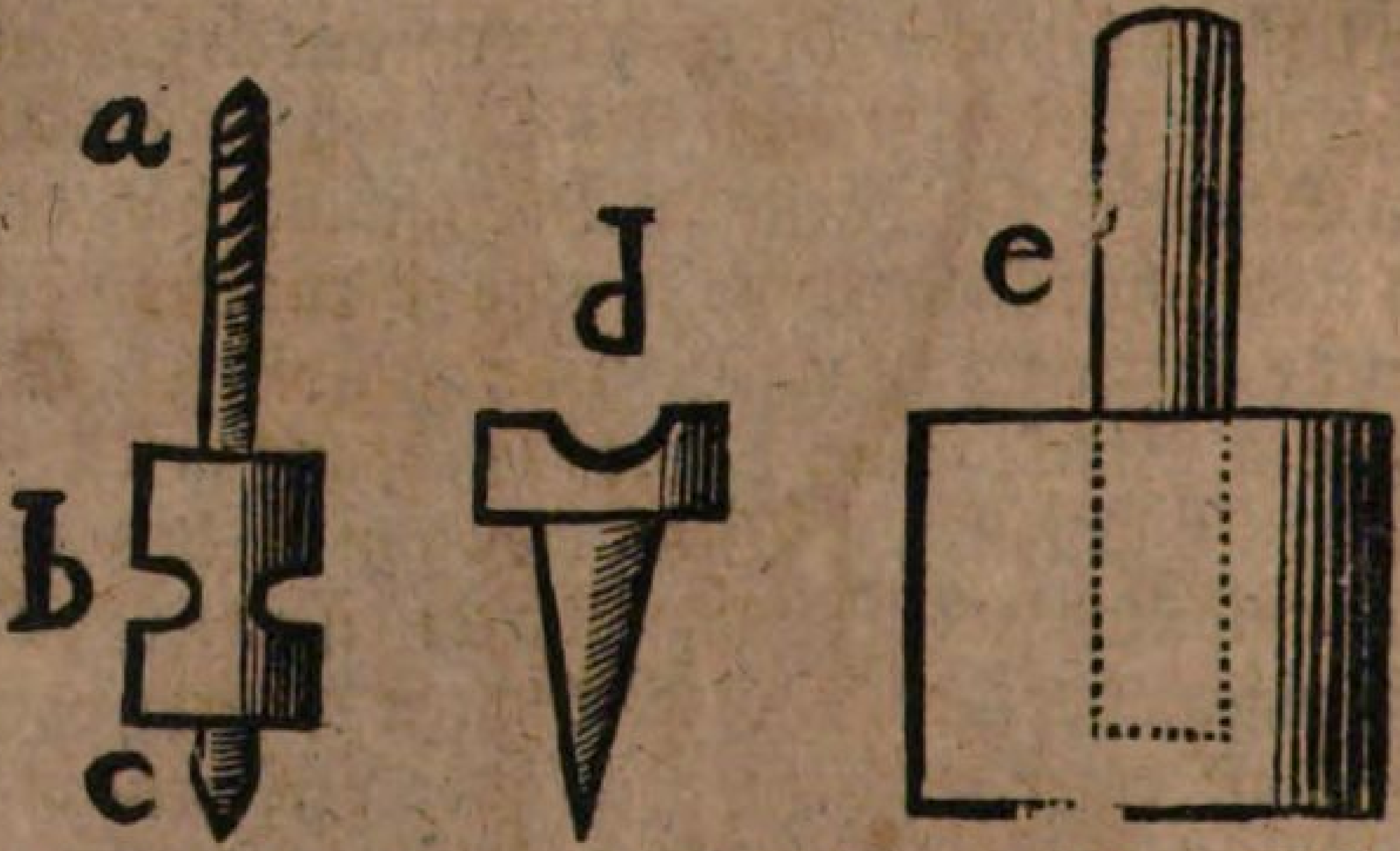
auch

auch ziemlich accurate umständlich zu beschreiben. Ich nehme eine starcke dicke Bohle, ohngefehr 3. Werck-Schue lang, und anderthalben breit, lasse von zweyen Stückern Bohle an beyden Enden 2. kleine niedrige Füsse dran machen, damit sie fein gewiß stehet, alsdenn setz ich 4. höltzerne starcke Stöcke an dem einen Ende zur Lincken zu auf, und auf diese Stöcke einen viereckichten Kasten, doch so, daß man ihn auffsetzen, und abheben kan. Ferner lasse ich bey dem Drechsler von starcken Eichen-Bohlen ein Rad drehen, das fast bey anderthalben Schue in der Breite im Durchschnitt hat, dieses wird mit seinem Loche in eine eiserne Spindel, welche abermahl in einem niedrigen viereckichten eisernen Stocke gegen der rechten Hand zu fest gemacht ist, gestecket. Wenn dieses geschehen, lasse ich mir eine gut Daumen-starcke eiserne Spille fein rund abdrehen, diese wird unten kolbicht, oben aber mit einer gefeilten Schraube versehen, und durch das untere Bret des erstbeschriebenen viereckichten Kastens gestecket, es muß aber dieses Loch zuvor wohl mit einem Eisen beschlagen seyn, denn sonst würde es sich im blosen Holtze gleich auslauffen, so muß auch das unterste kolbichte Theil einen eisernen Absatz mit einem Löchlein kriegen, damit es fein gehebe darinnen lauffen kan, hat dieses alles seine Richtigkeit, so lasse ich bey dem Sattler oder Riemer einen Daumen-breiten Riemen von wilden Schweinen schneiden, denselben fein in die Rundung zusammen drehen, und lege ihn unten um die Spille, und um das Rad, so ist die Machine fertig.

 3. Die

3. Die Abbildung davon, so besiehe die Figur 1. a b c zeiget dir die jetztbeschriebene Spille von Eisen, a ist die gefeilte Schraube, c ist das kolbichte Ende, und b ist ein Stück Holtz, welches deswegen dran gestecket ist, damit die chorde oder der Riemen in der daran befindlichen Hohl-Kehle

Fig. 1.



fein starck anziehen kan, d ist das eiserne Mütterlein, in welchen die Spille mit dem kolbichten Ende zu stehen kommt, und endlich e ist der viereckichte eichene Stock, sammt der darinne steckenden eisernen Spindel, worein das Rad gestecket wird, und allenthalben wohl auf lieget, besiehe die nachfolgende Figur 2. welche dir die vollkommene Gestalt der Schleiff-Mühle darstellet.

Fig. 2.

4. Es giebt auch noch unterschiedene andere Inventiones, allein sie sind kostbarer. Als da hat der Herr von Tschirnhausen eine grosse gehabt mit einem Kamm-Rade, welche das Wasser Tag und

Nacht umgetrieben, die ist nicht halb so mühsam, denn da hat man nichts mehr thun dörffen, als das Glaß mit der Hand auf der Schalen halten, so ist es ohne Schweiß geschliffen und auch poliret worden, allein da gehöret Geld darzu. So hat man auch noch andere, die zwar in Ansehung des Rades und des Kastens mit unserer zweyten Figur einerley, aber in accidental-Sachen etwas variiren, und die Wahrheit zu gestehen, wer etwas recht accurates machen will, muß auch vor allen Dingen eine accurate Machine besitzen, dergleichen Joh. Zahn in Oculo Teledioptrico, Traber in Nervo Optico, und andere mehr, auf unterschiedene Art beschrieben, sie haben auch dieselben deutlich in Bildern vorgestellet, allein die Composition ist überaus kostbar, und stehet zu besorgen, daß sie nach denen vielen Kosten nicht einmal lang genung dauren würden. An. 1716. gab der Hr. Hertel eine vollständige Anweisung zum Glaßschleiffen heraus, worinne er seine Mühle beschrieben, es hat auch der Herr Leutmann aus Wittenberg dergleichen herausgegeben, welche beyde zu ihrer Verbesserung etwas beygetragen haben. Wiewohl Kohlhans in seinem Tractatu Optico Cap. III. genug hiervon geschrieben hat. Wer aber das Geld schonet, und um der Gläser Accuratesse eben so gar genau nicht bekümmert ist, der kan gar kurtz zu einer Schleiff-Mühle kommen, wenn er nur seine Schale auf den Tisch fest anküttet, und mit der blosen Hand, entweder, oder mit einem an der Decke fest gemachten Stocke sein Glaß darinne

ne schleiffet, welches ihrer viele, sonderlich aber die Holländische Brillenmacher practiciren, denn da haben sie keiner Unkosten, und keines grossen Schnarrens mit dem Rade vonnöthen, allein ich kan nicht leugnen, daß die Gläser sehr miserabel werden, und auch überhaupt mehr Zeit erfordert werde, als wenn man auf einer guten Schleiff-Mühle arbeitet.

5. Gehört darzu gutes und sauberes Glaß. Da kommt aber ebenfals vieles zu bedencken vor. Denn wir lassen entweder solche runde Stücken auf der Glaß-Hütten machen als wir brauchen, oder wir nehmen Venetianische zerbrochene Spiegel-Stücken: Beyde haben ihre Fehler, und diese muß man wohl verstehen, wenn man was tüchtiges schleiffen will. Denn diese Arbeit Glaß zu schleiffen, ist sehr mühsam, denn wo die Materie des Glases, wenn man es schon geschliffen hat, hernach nicht tauglich ist, so fället alles Vergnügen so man gehoffet hat, auf einmahl hinweg, und man wird verdrießlich, dannenhero muß man sich vor allen Dingen angelegen seyn lassen, daß man das beste und reineste Glaß darzu bekomme. Und zwar wenn du auf der Glaß-Hütte dir welche dicke Stücke, sonderlich zu Brenn-Gläsern und zur Zauber-Laterne wilst machen lassen, so hüte dich, daß du nicht striemichte und sandigte bekommest, denn das sind die gemeinesten Fehler, denen dergleichen Gläser unterworffen sind, indem sie nur gegossen werden. Ich will dir aber lernen wie du gute und tüchtige, welche ietzterzehlte Fehler nicht

nicht an sich haben, bekommen solst. Laß dir unterschiedene rund-ausgehölte eiserne Schüsseln machen, die du, zwey über einander gelegt, an eine lange Zange stecken kanst, und nimm in acht, daß du auf die Glaß-Hütte des Sonntages kommest, damit du des Montages mit dem früheſten bey der Hand seyest, laß dir alsdenn mit deinen Schöpf-Gefässen so viele Gläser aus dem Ofen heraus schöpffen, als nöthig, und dieselben alsobald fein sanfte in den Kühl-Ofen bringen, und abkühlen, so wirst du dich verwundern, was vor ein schönes und reines Stück Glaß heraus kommet. Erstlich wirst du vermeiden die Sand-Körnlein und Steinlein, denn das Glaß hat den Sonntag über geruhet in dem Ofen, und da wissen alle Glaß-Verständige, daß da das beste Glaß gemachet werde, denn die Unreinigkeiten haben sich meistentheils zu Boden gesetzt, vors andere vermeidest du die Striemen und Blasen, denn die kommen vom Giessen oder vom Blasen her.

6. Wenn man flächere Gläser schleifft, z. E. zur Camera obscura, zu Fern-Gläsern, Brillen rc. da braucht man die dicken gegossenen Gläser nicht dazu, woran man viel zu lange schleiffen müste, ehe man es dünne genug brächte, und würde doch nicht alle gehörige Requisita haben, drum ist man her, und nimmt zerbrochene Venetianische Spiegel-Stücken, nach demjenigen Diameter als man sie brauchet, und schleiffet seine Gläser davon, so werden sie sehr schön. Allein NB. sie haben entweder Nebel, oder sind gar zu weiß.

Was

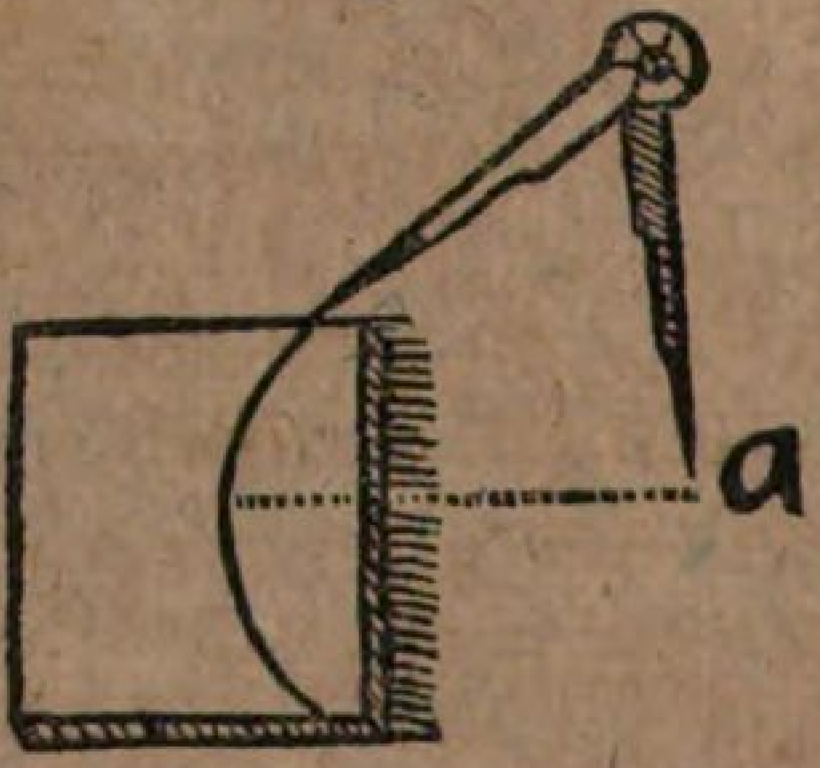
Was den Nebel anbelangt, den siehet man bisweilen nicht gleich, bis man erst eine Seite geschliffen, und auch fast poliret hat, sodann entdeckt er sich erst, und da muß man das Glaß weg schmeissen, denn durch den Nebel eine Sache genau erkennen wollen, würde lächerlich heissen. Was aber die Farbe anlanget, wenn nemlich dieselben gar zu weiß sind, das ist auch nicht gut, denn theils pflegen die Gläser, weil sie sehr weich sind, gar bald von der Lufft anzulauffen, werden dunckel, und endlich gar wie mit einer Haut überzogen, deswegen man sie wegwerffen muß, welches mir öffters begegnet ist, wenn ich sie kaum 2. Jahr geführet habe; Theils aber, und zwar am allermeisten verursachet das Crystallen-gleichende Glaß gerne Farben, wegen des allzuvielen Lichtes das dadurch fallen kan, wenn du also einen Tubum hast von dergleichen Gläsern, so siehest du Häuser und Bäume, mit blauen, rothen, und gelben Farben umgeben, welches aber ein grosser Fehler ist, denn das Glaß muß nicht die Sachen mahlen, sondern dieselben darstellen, wie sie an sich selbst sind. Und dieses sind denn insgemein die Fehler, die du bey denen Gläsern zu beobachten hast.

7. Lege dir nun auch erstlich einen Meßingenen, und einen Stangen-Circkel, samt einem Werck-Maß-Stabe zu, auf welchen der gemeine Schuch abgezeichnet ist, so kan man die Lehren alle zu einer ieden Schale damit schneiden, so tieff solche nöthig sind.

8. Die Lehre ist eine dünne Pappe, nach einem ge-

gewissen Circul-Schnitt ausgeschnitten. Als zum Exempel: Wenn du ein Glaß wilt haben das 3. Zoll weit scheinet, so nimm deinen meßingenen Circul, nimm mit demselben auf dem Zoll-Stabe 3. Zoll ab, setze ihn in der Weite auf die Pappe, und schneide einen halben Bogen-Schnitt, diesen schneide aus, und hebe ihn auf, laß hernach die Schalen darnach formen, so werden alle Gläser, die darinne geschliffen werden, wo anders deine Schale just gemachet ist, 3. Zoll weit scheinen, und das ist die Lehre, besiehe beygesetzte Fig. 3. a.

Fig. 3.



9. Zu den Schalen nimm ein Stück guten und nicht so spröden Kupffers, das ohngefehr eines Viertels Zolls dicke ist, schneide dasselbe in den Circul, so groß du deine Schalen haben wilt, gehe hernach zum Kupffer-Schmidte, und laß dir diese Kupffer-Platten so lange schlagen, bis deine mitgenommene Lehre sich accurat hinein schicket, also, daß wenn du sie gegen das Licht hältest, und in der Schale herum dreheſt, man keinen Raum

noch Licht darzwischen mercke, so ist sie gut, ie mehr du nun zu schleiffen Lust hast, ie mehr must du dir auch Schalen anschaffen, damit du von ein Viertel Zoll bis auf ein 8. oder 12. Schue hinaus rechnen könnest. Wie du nun weiter diese Schalen aptiren, deinen Sand schwemmen, und eine tüchtige Politur zum Gläsern auslesen solst, dieses veritzo auszuführen, verstattet der Raum nicht, drum will ich solches bis in die folgende Sammlung versparen, und dasselbe hernachmals aufrichtig entdecken.

Num. X.

Von der Roßmarien, allhier etwas von derselbigen vielfältigen Nutzen.

I.

Die Blätter und Blumen von der Roßmarien stärcken das Haupt und Hertz, sind gut wider kalte Haupt-Flüsse und Glieder-Kranckheiten. Mit Spir. Vini abgezogen, schwächt und vertreibt das Podagra, und stärcket die Nerven, man muß aber zuvor, ehe solches die Glieder mit Schmertzen überfällt, damit reiben, nicht wann das Glied schon geschwollen, und der Schmertz zugenommen, es wird vielmehr schlimmer dadurch. Wann die Kranckheit abgenommen und vorbey ist, werden die Glieder und Ner-

Nerven durch Roßmarien-Spiritus sonderlich gestärcket.

2. Roßmarien-Blätter offte gekauet, macht einen wohlriechenden Athem.

3. In Pest-Zeiten mit Roßmarien geräuchert, reiniget die böse Lufft, dergleichen geschicht auch bey andern ansteckenden Kranckheiten.

4. Roßmarien gepülvert, in die Wunden gestreuet, hält solche rein, und macht, daß sie bald heilen. Die Blätter frisch zerstossen, und aufgelegt, tilget die blau-geschlagenen Mähler, zertheilt das geronnene Geblüth, und zeitiget die kalten Geschwüre. Die Asche dienet wieder die Mund-Fäule, reiniget die schwartzen, und befestiget die wacklenden Zähne.

5. Den Rauch von Roßmarien in Mund und Nase gehen lassen, ist gut wider den Schnupffen und Flüsse auf der Brust.

6. Roßmarien-Blätter und Blüthen in ein Thee-Schälgen gethan, siedend Wasser darauf gegossen, daß, wann Spinnen- und Raupen-Geschmeisse sich etwas daran gehencket, solches abgespühlet wird, darnach in siedend Wasser gethan, und aufwallen lassen, als Thee getruncken, schaffet in der reissenden Gicht Linderung, erwärmet die Mutter, stillet die Schmertzen darinne, machet die Weiber fruchtbar, stillet das allzustarck fliessende monatliche Geblüt, und stärckt die Frucht im Mutter-Leibe.

7. Roßmarien-Blätter und Blüthen in Wein gelegt oder darmit gekocht und getruncken, stärcket

das

das Hertz, vertreibet das Hertz-Klopffen, Schwermuth, Ohnmachten, Schlaffsucht, Schwindel, Lähmung der Zungen, Gicht, Krampf und Zittern der Glieder; Heilet die Bleichsucht der Jungfrauen, treibet die monatliche Blume und den Harn.

8. Den Mund darmit warm ausgespühlet, stillet die Zahn-Schmertzen, heilet die Scorbutische Fäulniß, und machet die wacklende Zähne feste, zertheilet den Geschwulst und Entzündung des Zäpfleins.

9. Roßmarien-Blätter und Blüthen in Milch gekocht, und getruncken, thut den Schwindsüchtigen und Lungensüchtigen sehr gut.

10. Roßmarien-Blätter in Lauge geweicht und gekocht, darmit das Haupt gewaschen, stärcket das Gehirn, und macht, daß das Haar häuffig und lang wachse.

11. Roßmarien-Wein getruncken, stärcket alle Glieder, reiniget das Geblüthe, und ist sehr gesund.

Einen herrlichen Roßmarien-Wein zu machen.

Nimm so viel Roßmarien und Blüthen als du wilt, solche in ein Fäßlein gethan, und Most darauf gefüllt, wie er von der Presse kommt, lege ihn in Keller, und laß ihn wie andere Weine vergehren, und trincke davon, man mag auch wohl andern guten Wein nachfüllen. Er kan auch mit Beeren und andern Sachen verbessert werden, und hat die

Wür-

Würckung, was in vorhergehender Nummer davon angeführet worden. Wann man einen solchen Wein in der Eil machen will, so lege man nur Roßmarien-Blätter und Blüthe, und Hirsch-Zungen in einem Tüchlein in Wein, und lasse es über Nacht stehen, alsdann gebraucht. Die Blätter können zuvor abgewaschen werden, ehe solche in Wein gethan werden.

Num. XI.

Den Flachs zart und weiß, als Seide zu machen.

Nimm ein Theil Kalck und zwey Theil gute Asche, giesse warm Wasser darüber, laß es eine Nacht stehen, bis eine scharffe Laugen daraus worden, welche alsdann recht helle abgeseiget wird. Mit dem Flachs mache es also, wann er zuvor gereiniget, nimm eine Hand voll auf einmal, verknüpffe solchen auf beyden Seiten, daß er sich nicht verwirre, in der Mitten aber breite ihn von einander in einen Kessel, (in welchen zu unterst etwas Stroh, darauf aber ein Tuch gelegt worden,) alsdenn wieder ein Tuch, und den Flachs darüber ausgebreitet, und also eine Lage um die andere, bis der Kessel fast voll ist.

Darauf giesse nochmals die abgeseigete Lauge, und laß es 5. Stunden wohl sieden, dann nimm den Flachs heraus und trockne ihn an der Sonne. Hernach siede denselben wiederum 2. Stunden

lang in Brunnen-Wasser, und trockne ihn abermahlen. Dieses nun wird 2. bis 3. mal wiederhohlet, nachdem man den Flachs schön haben will. Wenn er das letzte mahl getrocknet, wird er gebrecht und fein gerieben, hernach durch eine grobe, und endlich durch eine recht klahre Hechel gezogen, so ist er fertig, bekommt einen schönen Glantz, und zarten Faden zum Nähen, zum Spinnen, und zum Würcken oder Weben.

Das abgegangene Werck wird cartetschet, und wie eine Baum-Wolle zum Unterfüttern gebraucht. Soll der Flachs noch schöner werden, so kan man zur Lauge auch Pot-Asche nehmen.

Num. XII.

Von Pfropff-Reissern.

Daß ein gepfropffter Reiß in zwey Jahren so starck werde, als ein anderer in 5. bis 6. Jahren.

I.

Zuvor ist nöthig eine mineralische Erde, so darzu kommen muß, zu beschreiben, solches ist Stein-Marck oder Mergel, so offt tieff hervor gegraben wird. Sie ist theils weiß, grau, blaulicht, röthlich, sandig oder leimig, hart oder fett, davon einige besser in den Acker, theils in die Wiesen zu gebrauchen. Er dienet ein Land zu düngen, das leimig, zähe und kalt ist, muß auf das

Feld

Feld in Hauffen geschüttet, und so lang allda gelassen werden, bis er durch Lufft und Regen gemürbet und zerflösset werde, alsdenn wird er ausgebreitet und eingeackert, so erwärmet er das Erdreich, und giebt ihm auf 10. oder 12. Jahr eine wundersame Fruchtbarkeit. Im Weinberge und Garten taugt er alleine nicht, weil er alles verbrennet, wird aber also gebessert:

Nimm Pferde-Mist, so ein Jahr lang in einem Mist-Beet gelegen, selbigen vermische mit Mergel, jedoch daß, wo du zwey Theile Pferde-Mist hast, einen Theil Mergel nehmest, lasse diese beyden Theile ein gantzes Jahr lang liegen, und untermische es dann und wann, weil der Mergel schwehr und sich gerne unter den Mist dringet, nach Verlauff des Jahres brauche den also vermischten Pferde-Mist und Mergel, jedoch untermenget mit Weyden-Erde, welcher viermal so viel seyn muß, als vorgemeldeter beyder Specien, so läst sich solcher hernach in der Gärtnerey und bey der Orangerie mit grossen Nutzen gebrauchen, denn es ist eine besondere Treibe-Erde bey schon gedachter Orangerie und zarten Gewächsen vermittelst des Mistes rc. wie oben erwehnet. Es wäre zu wünschen, daß man dergleichen Mergel oder Stein-Mergel an allen Orten haben könte, wie im Altenburgischen, in Westphalen bey Hameln, im Lüneburgischen rc. Er liegt gemeiniglich an Quellreichen Orten, und ausgetrockneten Morästen. Wo die Maul-Wurffs-Hauffen voll kleiner Schnecklein sind, giebt es Anzeige vom Mergel.

Wo

wo man ihn vermuthet, wird er mit Erd-Boh-
rern unter dem Boden gesucht; Er ist eine Art ei-
nes schieferichten weichen Steines, welcher in der
Witterung zerfället, und zu einer schweren Erde
wird, so wie ein grauer Letten aussiehet.

3. Von dem Stamm darauf man pfropffen will, darzu wird zuvor von der oben zugerichteten Erde aus Mergel und Mist bereitet, zum Grunde genommen, und noch etwas von Mergel-Erde, wann der Stamm gesetzt, oben herum gethan, mit guter Erde bedecket, und ein halb oder gantz Jahr stehen lassen, bis er recht gewurtzelt und Safft genug habe, alsdenn wenn man darauf pfropffet, so wird der Pfropff-Reiß durch dergleichen Treibe-Erde also wachsen und Stärcke bekommen, daß man sich verwundern muß, über die Würckung, so der Mergel hierbey verrichtet. Um die Ursache, ob diesem Stein von dem unter-irdischen Feuer oder aus der Luft die ausserordentliche Würckung der Fruchtbarkeit im Treiben der Gewächse zu gebracht werde, wollen wir andern zu untersuchen überlassen, genung daß probate Experimenta darmit gemacht worden.

Num. XIII.

Von Gemählden.

Worauf in allen Gemählden insgemein zu sehen ist, um davon judiciren zu können.

I.

Man muß in einem jeden Gemählde erstlich wohl betrachten, ob sie proportionirlich gezeichnet sind, in welchem Stücke vornehmlich die Menschen an den nackenden Theilen zu besehen sind, ob alle Musculi nach der Bewegung groß und rund genug, die Gliedmassen eines gegen dem andern, nicht zu groß und zu klein gezeichnet sind, die Gebeine, Musculen und Nerven wohl abgebildet, und gleichsam die Natur vorgestellet ist, und so weiter, dabey muß auch auf die Verkürtzung der Glieder und andere Dinge gesehen werden.

2. Ist zu sehen auf die Stellung der Bilder, unter, neben, und hinter einander, welches die Ordonantz genennet wird, wobey denn auf dreyerley hauptsächlich muß Achtung gegeben werden, ob die Gründe, worauf die Bilder stehen, auch natürlicher Weise also hinter einander liegen können, wie sie in dem Gemählde sind, ob die Bilder auf diesen Gründen recht stehen, und ob die weiter zurück liegende Dinge sich der Natur nach recht entfernen.

3. Muß Licht und Schatten untersuchet werden. Das Licht nehmen die Mahler in ihren Originalien, welche von einem Ort zu dem andern gebracht werden können, allezeit, als wenn es von der lincken gegen die rechte Hand hineinfiele. In Gemählden an den Wänden richten sie sich so viel möglich, nach den Fenstern des Gemaches.

ches. In der freyen Lufft nach dem Lauff der Sonne selbst.

4. Der Schatten ist zweyerley. Der rundirende Schatten, und der vorgeworffene. Jener ist, welcher an einem Bild auf derjenigen Seiten nothwendig sich zeiget, die von dem Licht abgewendet ist, dieser, welcher von dem Bild auf den Boden oder auf die dahinterstehende Dinge geworffen wird, und ungefehr des Bildes Gestalt hat. Endlich ist auch dabey zu sehen auf das reflectirte Licht, welches gantz schwach ist, und auf die Dinge, da der gröste Schatten, ist, fället, wenn nehmlich die Strahlen der Sonnen von einem dahinterstehenden Cörper zurücke prallen. Daß man hievon leichtlich judiciren lerne, ist nichts bessers als in der Natur selbst darauf zu sehen, wie die Schatten der Sonnen fallen. Insgemein aber gilt diese Regul, daß wer von Gemählden will judiciren lernen, sich gewehnen muß, alles was er ansiehet, fleißig und eigentlich durch und durch zu betrachten, und also die Natur sich in das Gedächtniß zu drücken.

5. Kommt bey Gemählden vor die Colorit, das ist, die Farben wohl zu betrachten. Es sind vornehmlich zweyerley Haupt-Arten zu coloriren, entweder mit einerley Farbe durch und durch, welche Art man Grau in Grau nennet, obschon die Farbe Grün, Gelb, Roth, Schwartz, oder sonst immermehr seyn mag; Oder mit vielerley Farben recht nach der Natur, wobey darauf

zu sehen, ob die Farben so gebrochen sind, daß sie das Auge, als natürlich betrügen, hernach ob die Farben sich gelinde von einander absondern oder untereinander verlieren; ihre Freundschafft und Antipathie genau unterscheidet. Ob solche Farben zusammen gestellet sind, die einander in ihrem Glantz helffen, als Roth und Grün, Gelb und Blau, und so weiter. Man muß sich auch bey den berühmtesten Wercken die Art der Colorit wohl imprimiren, weil darinnen die Meister in solcher Kunst sehr von einander unterschieden sind, und dahero eben dadurch oftmahls können in den Gemählden erkannt werden.

In Historien-Gemählden ist besonders darauf zu sehn.

Wenn auf alles vorher erzehlte in einem Historien-Gemählde ist gesehen worden, so ist ferner nöthig auf folgende Stücke mit Achtung zu geben

1. Auf die Wahrheit, daß nichts in dem Gemählde sey, so der Historie, wie sie von guten Autoribus beschrieben ist, zuwider lauffe; also darff man bey der Hochzeit zu Cana in Galiläa keinen weissen Wein mahlen, weil in Judäa nur rother gewachsen ist. Die Jünger Christi auf Stühlen sitzend vorstellen, da sie doch nach Morgenländischer Art bey Essens gleichsam gelegen. Also wäre vieles anzuführen, nemlich die Abbildung der Schlange wie sie Evam verführet, mit einem Jungfrauen-Gesichte. Adam und Eva mit Nä-

beln, da sie doch nicht gebohren. Von dem Bilde des Schöpffers, die Unsichtbarkeit selbst sichtbar zu machen. Daß man Sonne und Mond mit Gesichtern mahlet. Ingleichen die Winde. Mosen mit Hörnern. Den Elephanten mit einem Castell und Festung auf dem Rücken, wie man die Schantzen zu mahlen pfleget, oder wie sie in dem Wapen von Castilien stehen, da doch die Thürne, die sie tragen, von Holtz sind, und ihnen an den Leib gegürtet gewesen. Die Einhörner mit einem Hirsch-Kopff, daran ein lang vorwarts herausgehendes Horn gemahlet ist, daß nicht wohl möglich, etwas von der Erden abfressen zu können, und viel anderes mehr, welches alles umständlich zu beschreiben, hier der Raum nicht leitet. Wann also wahrhafte Wercke der Natur, oder gewisse Handlungen einer Historie zu mahlen sind, und man alsdenn abschreitet, so heist dasselbige ein Irrthum; wiewol die Hand eines Mahlers nicht mehr muß gebunden werden, als die Feder eines Poeten.

2. Auf das Decorum, daß die Bilder solche Kleidung, die Bäume solch Laub, die Gebäude solche Ordonance und Verziehrung bekommen, als sie in dem Land und zu der Zeit gehabt, da die Geschicht paßiret, dieses hat der vortreffliche le Brun in seinen Gemählden von Alexandro, wohl in acht genommen, und wie die Gemüths-Regungen der Menschen an ihren Gesichtern und Geberden künstlich ausgedrucket werden mögen, in

in einem eigenen Büchlein gelehret, welches in Augspurg ausgangen.

3. Auf das Alter, Geschlecht und Stand der Personen, daß ein Bauer keine Gestalt eines wohlgezogenen ansehnlichen Mannes, ein König hingegen eine Bauer-Gestalt bekomme, daher viele Mahler, und unter andern der berühmte Königl. Frantzösische Hof-Mahler le Brun gar die Physiognomie studiret, damit sie die Personen nach solchen Reguln desto besser distinguiren können.

4. Auf die besondern Affecten einer jeden Person, daß aus ihrem Gesichte, und aus ihrer Action könne geschlossen werden, was die Person andeuten und vorstellen solle. Auch in diesem Stück kan le Brun, sonderlich aber dasjenige Stück, da er Alexandrum und Ephestion gemahlet, wie sie zu des Darius Familie in das Gezelt kommen, vor ein Haupt-Exempel dienen, doch hat ihn Rubens noch darinnen übertroffen.

Was bey Landschafften und bey Contrefaits besonders zu beobachten ist.

Bey den Landschafften ist darauf zu sehen 1. daß die Luft und die Colorirung der Landschaft, item die Tages-Zeit und der Schatten wohl miteinander überein kommen. Also wenn einer in einem Gemählde, so den Morgen oder Abend vorstellet, kurtze Schatten machete, wäre es ein Fehler, und wenn die Farben bey einer heissen heitern Sonnen-Luft aufs annehmlichste ge-

getrieben werden, ist es auch nicht zu loben.

2. Gar zu viel Häuser und Bilder muß man in Landschafften nicht machen, und dieselben besonders nicht leichtlich auf den Vorgrund bringen, es sey denn das vornehmste Absehen des Mahlers alte Rudera vorzustellen.

3. Die Gründe müssen also ordiniret werden, daß sie würcklich in der Natur also hinter einander liegen können. Solchergestalt muß man die Flüsse machen, daß sie nicht Berg an, oder an einen Ort fliessen, da sie nicht mehr fort könten.

4. Die Bilder in den Landschafften müssen nicht mit schönern oder hellern Farben gemahlet werden, als die Landschafften selbst, sondern mit schlechtern.

Von Contrefaits.

1. Diese müssen solchergestalt gemahlet werden, daß das Gesichte und die Hände das Hauptwerck machen. Nach diesem muß an die Kleidung Fleiß gewendet werden, doch so, daß sie von Betrachtung des Gesichts nicht abziehen. Was sonsten noch von Lüfften, Bäumen, Gemächern und dergleichen darbey gemahlet wird, muß nur gantz schlecht ausgemachet seyn, und durchgehends dunckel gehalten werden. Die Kleidungen sind am besten nach einer alt Römischen Art, damit sie mit der Zeit nicht verdrießlich werden, aber bey den Manns-Personen muß man die Peruquen behalten, und dem Frauenzimmer

Haar-Auffsätze zur Kopff-Zierde geben. Die Stellung der Personen muß also seyn, daß sie zwar ruhen und keine Action, doch auch etwas lebhaftes an sich haben, als ob sie sich sonderlich wohin kehrten, etwas anzusehen oder mit den Augen einem jeden, der es ansiehet, gleichsam nachfolgten, und dergleichen, damit der Leib und das Gesichte, samt den Armen, nicht leichtlich allzusammen gerade vor sich ausstehen.

Von Contrefaits, die denjenigen allezeit anzuschauen scheinen, der sie betrachtet.

1. Ein solches Bildniß ist zu Franckfurth am Mayn im Creutzgang des Carmeliter Closters zu sehen, da die Geschichte des leydenden HErrn CHristi gebildet ist, dessen Augen den Anschauenden immer ansehen, es stehe einer gleich davor, oder gehe zur rechten, oder zur lincken Seiten darvon.

2. Solches nachzumachen, muß die Person mit unverwandten Augen, immer beständig den Mahler ansehen. Die Ursache soll auf die gesichtliche Flammen-Säulen der Augen ankommen 2c. Der Sinnreiche R. Hooke führt deutlicher die Ursache an, also: Daß an solchen Bildern die Nase ein wenig zu einer, die Augen aber zur andern Seiten gekehret sind, deswegen scheinen solche Gesichter, als wenn sie zur Rechten sehen, weil die Augen gegen dieselbe Sei-

Seiten gewendet sind; sie scheinen auch, als wann sie zur lincken Seite sehen, weil die Spitzen an der Nasen dahin gerichtet ist, so nimmt man nicht in acht, daß die Augen gegen der andern Seiten gewendet sind, welches man wahrnehmen würde, wann an dem Bildniß die Augen gerad stünden oder gemacht wären, daher komme, daß man keine nach der Seiten gestellte Figur oder Bildniß machen kan, die da schiene, als wenn sie überall hinsehe.

Alte Gemählde wieder auszuputzen.

3. Die alten Gemählde oder Schildereyen *wieder auszuputzen* und zu reinigen, so nehmet eine *Untze* Pott-Aschen, und so viel weisse Soda, lasset sie mit einander in einem Maaß Wasser die Helfte einsieden, seyhet es durch, einen Schamm damit angefeuchtet, und das Gemählde damit gerieben, wann die Lauge noch warmlich ist, hierauf muß man auch alsobald das Gemählde mit laulichten Wasser *wieder* abwaschen und trocknen lassen.

NB. Auf mehr andere Art die Bilder zu reinigen, einen Glantz zu geben, die Fliegen davon abzuhalten, ist in dem zweyten und dritten Theil des Frauenzimmer-Calenders nachzuschlagen, welcher auch bey dem Verleger dieser Sammlungen zu bekommen ist.

Ein mehrers von der vortrefflichen Kunst der Mahlerey in einer andern Sammlung.

Num. XIV.

Continuation von denen Cometen.

I.

Weil der Comet von A. 1450. den Mond durch seinen Schatten verfinstert, so muß er der Erde näher gewesen seyn als der Mond, denn sonst wäre sein Schatten neben ihm weggefallen. Hingegen müssen die Cometen von A. 1664. und 1683. von der Erde weiter weggewesen seyn als die Sonne. Denn sie hatten volles Licht, ungeachtet sie von der Sonne nicht weiter als 22. Grad entfernet waren. Ein Cörper, welcher der Erde näher ist als die Sonne, kan nicht eher volles Licht haben, wenn er von ihr erleuchtet wird, als bis er 180. Grad von ihr entfernet, daß die Erde mitten zwischen der Sonne und ihm stehet, wie wir an dem Mond sehen: denn alsdenn gehet es an, daß wir die gantze erleuchtete Helffte sehen können. Und dannenhero ist es allezeit ein gewisses Kennzeichen, daß ein Cörper, der von der Sonne erleuchtet wird, weiter weg seyn muß als sie, wenn er noch nicht 180. Grad von ihr weg ist und doch volles Licht hat. Denn alsdenn mag er stehen, wo er will, so kehret er der Erde eben diejenige Helffte zu, die er gegen die Sonne wendet, folgends diejenige, welche von ihr beschienen wird.

2. Weil der Kopf der Cometen, wenn er viel ver-

vergrössert wird, nicht rund und eben verbleibet, sondern gantz undeutlich wird, ja eben so, wie eine von der Sonne erleuchtete Wolcke aussiehet; so scheinet es nicht glaublich, daß er ein recht dicker Corper ist. Es braucht aber noch mehrere Observationen, ehe man von seiner eigentlichen Beschaffenheit etwas zuverläßiges setzen kan.

3. Durch den Schweiff der Cometen hat man die Fixsterne sehen können. Er bestehet demnach aus einer dünnen Materie, wie eine dünne Wolcke, durch die man gleichfals die Sterne erblicket. Diese Materie muß unterschieden seyn von dem übrigen Himmel. Denn der übrige Himmel leuchtet nicht, wie der Schweiff der Cometen. Weil der Comete kein eigen Licht hat, so siehet man leicht, daß auch der Schweiff keines haben kan, und also aus einer Materie bestehet, die das Licht reflectiret, folgens dichter ist als die Himmels-Lufft. Herr Newton hat durch Mathematische Gründe von der Bewegung dargethan, daß die Materie des Schweiffes von dem Kopffe des Cometens auffsteiget, und solchergestalt eine Art der Ausdünstung ist, die sich von der Sonne weg begeben, wie der Rauch von der Erde. Weil dieser Dampff aus den Cometen nicht auffsteigen könte, wenn keine Lufft vorhanden wäre, so muß, da der Schweiff sehr lang ist, und sie also hoch auffsteigen können, eine sehr grose Lufft um den Cometen herum seyn. Da nun der Stern, welcher im Kopffe ist, und der Kern genennet wird, in Ansehung dieser Luft

gantz

gantz kleine ist, die Lufft aber den Sonnen-Strahlen ihren Durchgang nicht verwehret; So kan auch der Schweiff von der Sonne erleuchtet werden, und dieses um so viel mehr in denen Fällen, wo derselbe von der Art des Sternes abweichet. Woferne einige Cometen auch zugleich einges Licht haben, so kan auch dieses zu Erleuchtung ihres Schweiffes etwas beytragen: wiewohl da man die Stärcke desselben gegen die Stärcke des Sonnen-Lichts, dadurch der Comet erleuchtet wird noch nicht bestimmen kan, so lässet sich auch nicht determiniren, was es bey Erleuchtung des Schweiffes vermag.

4. Wenn demnach gewiß ist, daß die Cometen eine besondere Art der Planeten sind, die sich um die Sonne bewegen, so werden einige fragen, woher es denn kommet, daß gleichwohl dieselben nicht öffters erscheinen? Es ist demnach zu mercken, daß sie sich dergestalt um die Sonne bewegen, daß sie von der Seite gegen die Erde wenig von ihr weggehen, hingegen von der andern Seite weit über den Saturnus hinaus schweiffen. Und da solchergestalt ihr Weg um die Sonne sehr groß ist, so können sie auch nicht bald wieder kommen, wenn sie einmal da gewesen. Kommt doch Saturnus erst in 30. Jahren wieder in den Ort, wo wir ihn heute erblicket. Wenn nun aber ein Comet wieder kommet, so kan es ja so wol des Tages geschehen, als des Nachts. In dem ersten Falle können wir ihn nicht sehen. Derowegen wenn er einige mal des Tages wie-

der

der kommet, so kan er etliche hundert Jahr aussen bleiben, ehe wir ihn wieder ansichtig werden. Wir dörffen aber um so viel weniger zweiffeln, daß er so wol des Tages als des Nachts wieder kommen kan, da man findet, daß bey einer grossen Sonnen-Finsterniß einsmals ein Comete am Himmel gesehen worden. Und Herr Newton hat erwiesen, daß die Cometen mehr bey Tage als des Nachts wieder kommen müssen.

5. Da man *in neuern Zeiten* gelernet, daß die Cometen *nicht in* unserer *Luft*, sondern weit davon *am Himmel* erhaben sind, so ist auch die *Meynung* weggefallen, daß sie etwas auf dem Erdboden veränderliches hervor bringen könten. Denn es kommet von ihnen nichts zu uns als das wenige schwache Licht, welches sie herab reflectiren. Da nun dieses Licht eben dasjenige ist, welches die Planeten auf den Erdboden zurücke werffen; so können wir uns nicht grössere Gefahr von ihm einbilden, als wir bey dem *Lichte der Planeten* finden, bey dem wir keine erfahren. Zudem ist es ja eben das Sonnen-Licht, welches von der Sonne selbst in grosser Menge herab fliesset. Da uns dasselbe in grosser Menge nicht Schaden, sondern überflüßigen Nutzen bringet, so kan es auch dadurch keinen Schaden verursachen, daß es wenig und sparsam kommet. Was schwaches Licht würcket, muß das stärckere in einem so viel grösser Grade würcken, je stärcker es ist.

6. Wenn man aber fraget, ob die Cometen als ein

ein Zeichen etwas Böses, oder Gutes bedeuten; so kan man leichte mit Nein antworten. Denn was sich um den Erdboden herum beweget, und an allen Orten gesehen wird, das kan keinem gewissen Lande, noch auch einer gewissen Stadt etwas bedeuten. Man findet nicht genugsamen Grund, warum sich dieses Zeichens mehr dieser, als ein anderer Ort anzunehmen hat. Soll man aus dem Ausgange urtheilen, daß dieses ein Zeichen für den Ort gewesen, wo eine unglückliche Veränderung darauf erfolget; so geschehen ja auch dergleichen Veränderungen ohne vorhergehende Erscheinung eines Cometens, oder eines andern vermeynten Wunderzeichens. Warum soll man demnach den Cometen als einen Unglücks-Propheten ansehen? Hierzu kommet, daß mehr Cometen bey Tage erscheinen, die wir wegen des Sonnen-Lichtes nicht sehen können, als bey Nachte, da sie sichtbar sind. Warum soll nun einmal der Comete ein Vorbote des Unglücks seyn, das andere mal nicht? Ja wir wissen auch, daß unterweilen Cometen erscheinen, die niemand zu sehen bekommet, als einige Astronomi, die alle Nächte bey hellem Himmel auf der Hut liegen und darauf Acht geben, ob sich am Himmel etwas veränderliches ereignet. Wenn nun diese Cometen ein Zeichen des herannahenden Unglücks seyn solten, so müsten sie ja nicht für der meisten Augen, ja öffters für aller Augen verborgen bleiben; sind sie aber keines, warum sollen nur einige von ihnen ein

Zei-

Zeichen seyn, die andern hingegen nicht, da sie doch insgesamt eine Art der Cörper sind, und aus einerley Ursachen der Erde nahe kommen. Man siehet gar bald, daß diese Meynung gantz ungegründet ist. Eben dergleichen kan man von den neuen Sternen sagen, wie derjenige war, der zu den Zeiten Tychonis de Brahe erschien. Denn unerachtet Peucerus damals vermeynete, es sey derselbe Stern ein Vorbote des Unterganges der Welt; so hat doch der Ausgang gewiesen, daß er der Erde nicht so gefährlich gewesen, wie man sich ihn dazumal eingebildet.

7. Von dem jetzt sichtbaren Cometen, welcher uns zu dieser Betrachtung eben veranlasset, theilen wir vorläufig unsern G. L. der Königl. Preußischen Academie in Berlin gemachte Anmerckung bis den 16den Januarii mit: Die Cometen, oder Haarsterne, welche wir entweder ohne, oder mit einem Schweife von Lichtstrahlen zu sehen bekommen, waren ehemals in den Augen der meisten Menschen fürchterliche Schreck-Bilder und gewisse Vorboten eines herannahenden grossen Unglücks. Selbst zu unsern aufgeklärten Zeiten finden sich noch immer viele, denen es schwer wird, einen Cometen vor dasjenige zu halten, was er doch in der That ist, und so offt sich ein solcher Stern in unserer Himmels-Gegend zeiget, so offt muß er auch Krieg, Hunger und andere Landplagen gantz ohnfehlbar andeuten. Diese unrichtige Meynung hat hauptsächlich ihren Grund in dem irrigen Begriff, den man sich von dem Ursprung der

der Cometen macht. Aristoteles der etliche Jahrhundert hindurch vor einen unbetrüglichen Zeugen der Wahrheit, und vor einen Sammel-Platz aller Weisheit gehalten ward, glaubte, die Cometen wären lauter in unserer Luft entzündete Ausdünstungen. Seine Anhänger suchten seinen Irrthum beständig fortzupflantzen, bis endlich die vernünfftige Freunde der Natur nach und nach durch ihr kluges Forschen auf bessere Gedancken geriethen. Das sicherste Mittel die Cometen zu betrachten, ist ohne Zweifel dieses, wenn man sie als unwidersprechliche Beweißthümer von der Allmacht und Vollkommenheit des gütigen Schöpffers bewundert, und sich dabey vorstellet, daß sie zu der von ihm beliebten ordentlichen Einrichtung in dem grossen Welt-Gebäude nothwendig mit gehören, auch folglich keine gefährliche Vorboten schädlicher Begebenheiten sind. Wir erinnern uns dessen bey Gelegenheit des neulich entdeckten Cometens, wovon wir folgende Nachricht mittheilen. Er wurde zu allererst den dritten Dec. V. J. zu Upsal von dem dasigen berühmten Hrn. Professor Celsio zwischen dem Dreyeck, und dem nordlichen Fische, als ein Stern dritter Grösse, ohne Schweif, bemercket. Die Königl. Professores in Berlin erblickten ihn den 3ten Januar. Abends um 7. Uhr, auf dem Observatorio, vermittelst eines Tubi von 6. Schuh in die Länge, als einen Stern zweyter Grösse, mit einem ziemlich hellen Kopf, einem noch hellern Kern, der

aber

aber jedoch auch noch nichts recht Deutliches darstellete, und mit einem Schweife von anderthalb Grad. Durch eben den Tubum schien der Diameter des Kopfes ein Viertel Grad groß zu seyn. Seine Stelle war zu besagter Zeit nahe bey V. Bayeri, einen Stern vierter Grösse in der Bewegung des sündlichen Arms der Antromeden. Den 5. 6. 8. und 10ten Jan. sahe man wieder, wie er annoch von besonderer langsamer Bewegung von Morgen gegen Abend, und in 24. Stunden ohngefehr nur einen halben Grad gerucket war. Gestrigen Abends stund er fast in gerader Linie zwischen dem Stern in Antromedens Kopfe, und dem Stern Algenib in Pegasi Flügel, beyde zweyter Grösse. Die Grösse des Schweifes beträgt nunmehro nach gemeldetem Tubo auf 4. Grad, und hat sich nach und nach weiter ausgebreitet. Er scheinet seinen Lauf über Pegasi Füsse zu nehmen, und er kömmt den Weg des Cometen, den man im Jahre 1665. entdeckete, ziemlich nahe, aber dessen Bewegung ist des jetzigen seiner entgegen gestellet. Man hat inzwischen gegründete Hoffnung, daß man sich mit Betrachtung unsers gegenwärtigen Cometen, in Ansehung seines langsamen Fortrückens noch eine geraume Zeit werde belustigen können.

8. Die Observation des in dieser Bemerckung angeregten Upsalischen Professors Astronomiæ, Herrn Celsii, ist kürtzlich diese: Er hat an dem sich zeigenden Cometen wahrgenommen, daß der Gang dieses neuen Brennsterns in der That dem

Gange der Planeten gleich sey, nemlich von Westen gegen Osten, ob zwar derselbe in Ansehung der Situation der Erden am Himmel einen gantz entgegen gesetzten Gang zu haben scheine. Danebenst habe solcher Comet beständig vom 14. Decemb. letzt abgewichenen Jahres bis dahin sich der Sonne und der Erde genähert, und zwar dergestalt, daß selbiger bereits am 22sten dieses Monats uns 6000. Erd-Diameter näher gewesen, als zu der Zeit, da er erst hier ist sichtbar worden. Den 13 Jan. hat auch derselbe innerhalb dem Wege der Erden und der Sonne zu lauffen angefangen, mithin gehet er nun zwischen der Sonne und der Erden, weswegen er auch jetzo viel stärcker scheinet, so daß dessen Schweif sich nun auf 2. Grad erstrecket. Ubrigens solte sein sichtbarer Gang zwar abnehmen, und nur 20. Minuten innerhalb 24. Stunden ausmachen, jedoch solcher würcklich nachdem er der Sonne näher trete, immer stärcker werden.

Num. XV.

Von dem Wacholder-Baum und Beeren, Holtz und Oel, deren Würckung, Krafft und Tugend.

I.

Obgleich dieser Baum und Frucht genugsam bekannt, auch von dessen Krafft und Würckung gantze Tractate geschrieben

ben worden, so ist doch nöthig in nachfolgender Nummer hier etwas darvon anzuführen. Der Rauch vom Wacholder-Holtz, so im Mertzen gehauen, vertreibt die Flüsse. Man drechselt auch daraus runde Büchslein, in welchen zu Pest-Zeiten Balsam oder Schwämmlein, mit Pest-Eßig angefeuchtet, getragen werden. Die Beere haben ein hartziges und würtzhaftes Oel bey sich, erwärmen, zertheilen, verdünnen, treiben den Schweiß und Harn, verzehren alle böse Feuchtigkeiten, stärcken den Magen, und öffnen die Verstopffungen der ersten Wege der Abführung, führen den Stein aus, wehren dem Gifte, ansteckenden Kranckheiten, böser Luft, wenn sie entweder in Wein geweicht, oder wie der Thee übergossen, und davon getruncken, oder im Munde gekauet, oder gantz hindergeschluckt, oder damit geräuchert wird. Wann man ein Theil Wacholder-Beere nimmt, und darüber so viel Branntwein gießt, daß die Beere bedeckt werden, hierauf das Gefäß zumacht, solches vier Tage stehen lässet, alsdann den Branntwein davon abgeseihet, und ihn wohl ausgedrucket, selbigen hernach wiederum über andere frische Beere giesset, und solches zum drittenmal wiederholet, so bekommet man einen Branntwein, von dem zwey Löffel voll genommen, und sich hierauf in ein warmes Wannen-Bad gesetzet, den Stein und die Wassersucht curiren. Der Gummi wärmet und trocknet, dienet in Glieder-Kranckheiten, Lähmungen, auch zu Haupt-Kranckheiten, so von

Kälte herrühren. Der Schwamm, so wie ein Mos im Mayen sich an den Baum setzet, dienet, wann er noch frisch, ein Wasser daraus zu bereiten, welches für allerley Gebrechen der Augen dienet, nicht minder auch ein bewährtes Mittel für gelähmte und von der Gicht erhartete Gelencke ist, zweymal des Tages dieselben damit geschmieret und wohl gerieben. Der Spiritus ist vortrefflich in Haupt- und Glieder-Beschwerungen inn- und äusserlich zu gebrauchen, treibet auch den Stein. Das Oel aus den Beeren nutzet wider die Lähmung, den Schlag, die fallende Sucht und andere Gebrechen des Haupts, so von Kälte herkommen, stärcket den erkalteten Magen, reiniget die Nieren und Blasen, treibt den Stein und Gries, von 3. zu 6. Tropffen in Wein oder einem andern bekommlichen Naß des Morgens und Abends eingenommen, NB. doch mit Bescheidenheit, daß man nicht zu viel nehme. Das Oel aus dem Holtze wird äusserlich für Reissen und Lähmung der Glieder gebraucht. Das Saltz aus der Asche der Beere, oder auch des Holtzes, treibt den Harn, thut gut in Wassersucht, und Miltz Kranckheit. Das Mus wird wegen seiner vielfältigen Tugend der Teutsche Theriack genennet, und kan an statt desselben gebrauchet werden. Der Extract aus dem Holtze, so wol als der aus den Beeren, treibt den Schweiß, und ist ein Bezoardicum wider die schwere Noth, Pest und ansteckende Seuchen. Das Elixir ist ein bewährtes Mittel wider den

Stein. In der Haushaltung sind die Wachol-der-Beere nicht weniger nutzbar. Zorn. Schröd. Hochb. Kuhnr. &c.

Num. XVI.

Für das Podagra ein vortrefflich Mittel, solches gewiß zu vertreiben.

I.

Das Podagra ist eine Kranckheit, die von scharffen, saltzigen oder kalckigen Feuchtigkeiten entstehet, wenn sie sich in die Gelencke setzen. Sie fängt gemeiniglich an in dem grossen Zehe und vordern Fuß-Ballen des lincken Fusses, steigt aber mit der Zeit auf in die Knie, Einbogen, und den Rücken hinauf bis in den Nacken, verursacht eine Geschwulst mit unerträglichen Schmertzen, daß man sich weder regen und wenden kan. Hat nun das Podagra um sich gegriffen, und ein Glied nach dem andern in Besitz genommen, so wird es auch bald mit diesem, bald mit jenem Nahmen genennet und bezeichnet, und zwar wie folget:

1. Podagra, nimmt seinen Sitz in denen Füssen.
2. Chiragra, peiniget die Hände, daß man kein Messer, keinen Löffel, keine Feder und gar nichts kan fassen noch halten, viel weniger etwas damit verrichten.

3. Pectihagra, quälet die Ellbogen, da kan man die Hand nicht mehr an den Mund noch auf den Kopff bringen.
4. Genagra, greiffet die Knie an, da ist einem das Gehen verboten, und muß beständig liegen oder sitzen.
5. Ischias, zeiget sich an denen Hüfften.
6. Tracholagra, setzet sich am Hals.
7. Homagra, im Schulter-Blat rc. Wo dieses Ubel recht überhand nimmt, bleiben die Augen, Ohren, Zunge, Genicke und Geburts-Glieder äusserlich nicht ohne Empfindung.

2.

Das Hülffs-Mittel davor, wie es gemacht und gebraucht wird.

Nehmet eine Kanne, darein ein Stübichen gehet, füllet solche voll mit reinen, gelesenen, wohl zeitigen und recht reiffen Wacholder-Beeren stosset sie in einem Mörsel, thut solche in einen glasurten Topff, gieset ein Stübichen des besten alten Weins, so nur zu bekommen, darauf, decket den Topff mit den Beeren und Wein erstlich mit einem gedoppelten Tüchlein, darnach mit einer Stürtzen, so wohl darauf passet, recht zu, daß keine Luft heraus gehet, setzet es in einen Schranck, und rühret es des Tages dreymal mit einem höltzernen Spatel wohl untereinander herum, lasset es funfzehen Tage also stehen. Darnach lasset es in Balneo Mariæ mit allem Fleiß destilliren;

He-

Hebet solches Wasser als den besten Schatz auf, denn es ist besser als alles Geld seyn kan.

3. So oft sich das Podagra in Gliedern reget, so netzet ein leinen Tüchlein mit diesem Wasser, damit reibet dasselbige Glied mit allem Fleiß vor einen warmen Ofen, oder anderen Wärme. Des Morgens einen Löffel voll von diesem Wasser eingenommen, sich wohl zugedeckt, und darauf geschwitzet. Wer nun des Jahres dafür besorgt ist, daß das Podagra sich möchte einstellen, und in Gliedern anfängt zu zucken, zu schmertzen und reissen, so reibet dieselbigen Glieder, wie oben schon gedacht, mit dem genetzten Tüchlein an der Wärme, und lasset nicht nach, bis daß das Podagra gantz und gar gewichen, und ihr dessen entlediget seyd. Dieses Mittel ist gewiß probiret und bewährt befunden, an Marggraff Albrecht von Brandenburg, und Christoph Landgrafen zu Lüneburg, und sonsten vielen ehrlichen Leuten mehr. MS.

4. Es kan nicht schaden, sondern ist vielmehr nöthig, durch dazu sich schickende Pillen zuvor die Flüsse zu purgiren, und die bösen Humores auszutreiben.

5.

Wie man sich in Essen, Trincken und andern Dingen mehr soll verhalten, wodurch Podagra und Gicht verhütet oder verursacht und gestärcket wird.

Man muß sich wohl in acht nehmen vor denen Din-

Dingen in welchen viel Saltz und Säure ist; denn diese verdicken die Säffte, und hemmen nicht wenig die höchst-nöthige Circulation des Geblütes. Uberdiß muß man alle leimicht und schleimichte Eß-Wahren meiden, als zum Exempel, gesaltzene Fische, Hülsen-Früchte, und alles das, was mit übermäßiger Feuchtigkeit von Natur pranget; Kein geringer Zunder ist auch die unmäßige Venus-Lust, durch welche das dünneste von unsern Säfften consummirt wird. Der übermäßige Zorn giebt einen rechten Gift darbey ab, verzehret das Marck in Beinen, machet den Leib ungesund, die Gestalt scheußlich, und zu allen Kranckheiten fähig, und nichts kan innerlich geschwinder unser Geblüt verändern, und einen ungleichen Umlauf verursachen, als eben der Zorn ꝛc. Mit starcken und hitzigen Geträncken sich nicht überladen. Eine beständige, doch nicht zur Erhitzung dienende Motion gebrauchen. Die Specerey-Waren sind der menschlichen Gesundheit nicht so undienlich, als fast insgemein geglaubet wird, demnach ist zu mercken, daß e. g. Pfeffer, Neglein, Muscaten-Blumen, wie auch Muscaten-Nüsse im Essen nicht dürffen zu sehr gesparet werden, denn dieselben wegen ihrer Hitze uns keinen Schaden bringen. So dienet auch die süsse Milch mit vielem Zimmet und ein wenig Zucker, wie auch mit etwas Croco Orientali, ingleichen auch mit denen Floribus Sambuci nach Proportion gesotten, nicht allein zur guten Nahrung, sondern ist auch zugleich eine gute Artzeney. Brand. Abelii.

Num. XVII.

Ein köstlich Oel für die Gicht, Reissen in denen Gliedern, und heilbar in Wunden und andern Kranckheiten mehr.

1.

NEhmet Wacholder-Holtz, hauet das zu kleinen Stücklein, und laßt es welck werden, aber NB. nicht dürre; Nehmet einen *neuen* Topff, und machet an dem Boden ein *Löchlein* darein, thut das klein gehauene Wacholder-Holtz in den Topff, und darauf eine Stürtze, und wohl verwahrt, daß nichts heraus kan. Nehmet ein ander Gefäß oder glassurtes Töpflein, und grabet das in die Erde, daß der oberste Rand der Erden gleich kommt; Darauf setzet den Topff mit dem Löchlein darein, (er muß gegen den Boden etwas spitzig zugehen,) und verwahrt ihn gleichfals wohl, daß keine Erde und nichts hinein fallen kan. Um den Topff, darinnen das Holtz, machet eine Gluth von Kohlen und nicht von Holtze, es wird sonst printzelnd. Daraus fleust Oel, welches durch das Löchlein in das unterste Töpflein abtropfft und sich sammlet. Und wann euch düncket, daß es ausgebrandt ist, so gewinnet oder nehmet den obern Topff fein säuberlich herab, thut ander Holtz, wie oben gemeldet, darein, und verfahret in allen wieder also, wie schon gesaget, biß ihr etwas Oel gesammlet, hebet es in ei-

nen Gläßlein wohl auf; Es ist gut vor die Gicht, Reissen der Glieder, heilet die Brüche, Wunden und Frantzosen. In der Gicht wird das Glied bey der Wärme wohl damit gerieben. MS.

2. Wann man spüret, daß die Gicht-Flüsse sich durch Schmertzen an einem Glied wollen anmelden, so lasse man solche gar nicht einreissen, da man hofft es wird sich schon wieder verziehen. (Wann man obiges Oel nicht haben kan,) so wird alsobald Mastix, Weyhrauch und Agtstein, jedes vor 3. Pf. genommen, gröblich gestossen, nur etwas auf Kohlen gethan, und das Glied damit geräuchert, daß der Rauch das Glied erwärme, NB. aber nicht verbrenne, auch ein weich leinen Tuch geräuchert, und warm um das Glied gebunden, und solches des Tages 2. bis 3. mal wiederholet; Es hat den angesetzten Fluß am Halse, an den Knöcheln der Hand und Fingern, und Knie-Scheiben binnen 3. Tagen vertrieben, daß der Schmertz und angefangene Geschwulst sich wieder verlohren. Kan man Wacholder-Gummi bekommen, und mit darunter mischen, wäre es noch besser. Im Anfange ist es überaus probat befunden worden, darum nehme man in acht, was oben gesaget ist; daß man die Anfälle nicht läßt alt werden, sondern gleich vorbieget.

Num. XVIII.

Untersuchung vom Unterschied der Erde in Aeckern, und was eine Erde vor der andern, in Erzeugung der Früchte, vor Tugenden hat.

Ein Administrator eines Ritter-Guths, hat nach seiner Experiens, in sejnem Haushaltungs-Buche nachfolgende Quæstiones hinterlassen, über zehnerley Acker-Arten, daraus das Chur-Fürstenthum Sachsen, auch in denen daran stossenden Ländern sich ereignet, als:

1.) Es ist schwartzer Acker oder Erde,
2.) Es ist grauer Acker,
3.) Es ist gelber oder leimichter Acker,
4.) Es ist rother Acker,
5.) Es ist steinigter Acker,
6.) Es ist sandigter Acker,
7.) Es ist thonigter Acker,
8.) Es ist roth und leimigter Acker,
9.) Es ist grau und sandigter Acker.
10.) Es ist Stein und sandigter Acker.

1. Was sind an dem schwartzen Acker vor Tugenden zu loben, und wie ist es am besten zu gebrauchen?

Antwort:

Der schwartze Acker hat und führet zwar ein Erdreich mit sich, darinnen auch allerhand Getreydig wohl wächst, als Korn, Weitzen, Gerste, Haser, Erbsen, Wicken, Bohnen, Möhren, Rüben, anbey Zwiebeln und allerhand Saamen-Werck träget, daß man mit solcher Erde und Boden wohl zufrieden seyn kan, darff auch nicht zu scharff gedünget werden, wie anderer hungeriger Boden; Man kan solch Feld auch fein tieff ackern, daß es locker wird, NB. wo darunter nicht ein böser Boden stecket, daß man die wilde Erde nicht hervor ackert, daraus Schaden kömmet; Er hat aber die

Art

Art an sich, daß er bald zu naß, auch bald zu feste wird, und der solche Felder hat, muß sie in der Mittel-Zeit in acht nehmen zu arbeiten. Solcher Boden wird angetroffen in Thüringen, um Halle und um Lützen.

2. Was hat der graue Acker vor Tugend an der Erde? Antwort:

Der graue Acker, der ein wenig falbigt mit siehet, als wie Mörgel, so im Altenburgischen gemein ist, dergleichen Art Feld auch um Merseburg, Dresden, auch sonsten an unterschiedlichen Orten angetroffen wird, ist das Haupt-Erdreich im Wachsthum, sonderlich, wenn man ansiehet, wie im Altenburgischen Lande so herrlicher Weitzen, Korn, und allerhand Getreydig in ziemlicher Menge wächset; auch wo solcher Erd-Boden ist, an keinem Orte der Wachsthum ermangelt, darff selten gedünget werden, hält sich stets fein lauter, und wächset das Getreydig reine, ist auch nicht feste zu ackern, machts Pferden und Menschen nicht gar zu sauer.

3. Was hat denn der gelb und leimigte Acker vor Art an sich? Antwort:

Der gelb und leimigte Acker ist nicht der beste, sondern in der Mittelmasse, will scharff gedünget seyn, wächst aber hernach gemeiniglich schwer Korn in solchen Felde, Gerste Hafer und Erbsen, absonderlichen Flachs nach dem Gebürge zu; solcher leimigter Boden erstrecket ein gutes Theil um sich, von Leipzig bis an das Gebürge mit unter; wie aber gemeiniglich fast dreyerley Art

des

des Acker-Baues ist, als wäre es auch nicht gut, daß der geringe Acker-Bau allein an einem Orte, darum hat GOtt alles wohl gemacht.

4. Was ist aber an dem rothen Acker des Erdbodens zu hoffen? Antwort:

Der rothe Acker ist und heist fast das geringste Feld, ist auch böse zu arbeiten, und will wohl gedünget seyn, wächst aber dennoch ziemlich Getreyde darinnen, daß fast zu verwundern, wie in so festen rothen Erdreich noch ziemlich gut Korn, Hafer und Gerste wächst, als wie bey Zeitz um das Closter Posse, sowohl von Rohren bis gegen Penick, auch zum Theil in Voigt-Lande solcher Acker mit unter gefunden wird.

5. Was hat es aber mit dem steinigten Acker vor Bewandniß? Antwort:

Der steinigte Acker ist unterschiedlich; Eines theils führt er graue Erde mit sich, welches noch vor Mittel-Feld zu achten, und mehrentheils Korn und Hafer darinnen wächst, er ist auch steinigt und leimigt, welcher Acker auch noch hingehet; Wo aber rothe Erde und Sand, neben den Steinen vorhanden, so ist es eine Anzeigung, daß es sehr geringe Felder seyn, wächst auch nach dem Gebürge hinauf wenig Winter-Korn in solchen Feldern, sondern nur Sommer-Korn und Hafer, wollen wohl gedünget seyn, und giebet dabey saure Arbeit, dabey muß man aber gedencken, daß solchen der Allerhöchste so wol geschaffen, als den guten, davor denn auch Danck zu sagen ist.

6. Was

6. Was ist vom sandigen Acker zu halten?
Antwort:

Der sandigte Acker ist unterschiedlich: Sandigt mit Erde ist guter Acker, darinnen rein Korn und allerhand Getreydig wächst; Sandigt und leimichter Acker, ist auch gut, wird nicht leichtlich zu naß, auch nicht zu dürre; sandigt und steinigt Feld bringet bey nassen Jahren gut Korn, in dürren oder trockenen Jahren aber verbleichet das Korn gemeiniglich; Es ist aber auch schwartz und sandigter Acker, da alle das Getreyde wohl wächset; solche sandigte Oerter und Felder findet man um Wittenberg, Torgau und Laußnitz herum, darneben auch andere gute Felder zu finden sind.

7. Was ist von dem thonigten Acker zu halten?
Antwort:

Solchen Acker findet man hin und wieder in dem Chur-Fürstenthum Sachsen und den daran stossenden Landschafften; dergleichen thonigte Aecker aber seynd mehrentheils saure Felder, weil sie viel Nässe an sich ziehen, und langsam trocken werden, daher in solchen Aeckern viele Trespen mit unter dem Korne wachsen, mit dem Weitzen und Gerste es auch keine Art hat, und kaum nach dem Korn einmal Hafer wächset, indem der Thon den Dünger scharff wegzeucht durch die Nässe, und will solches Feld im Ackern und Egen wohl getroffen seyn.

8. Was hat der rothe und leimichte Acker vor Art an sich? Antwort:

So der Acker röthlich und leimicht ist, und etwas graue Erde mit darunter zu finden, wie im Alten-

bur-

burgischen solche Felder angetroffen werden, auch im Chur-Fürstenthum hin und wieder zu finden, darinnen auch Korn, Weitzen, Gerste, Erbsen und Wicken wächset, ist solches nicht das beste, auch nicht das geringste Erdreich, will aber scharff gedünget seyn.

9. Was ist das graue und sandigte Feld? Antwort:

Es ist gut Feld, darinnen alles Getreyde schön wächset, es will aber gedünget seyn; Diese Art Felder findet man fast durchgehends mit unter, und wächst recht frisch Getreyde in solchen Aeckern.

10. Was ist Stein- und sandigter Acker, und was hat er vor Art an sich? Antwort:

Steinigter und sandigter Acker ist hitziger Natur, darauf zwar ein Getreyde, aber dünne wächset, und wo solche Felder seyn, muß man auch verlieb nehmen, und desto besser düngen und arbeiten, hernach wird GOtt alles segnen.

Diese zehnerley Art Acker- und Erd-Bau kan ein jeder Haus-Wirth jedes Orts in seinem Stande fleißig probiren, und immer nachforschen, wie einem oder dem andern Acker am füglichsten zu begegnen sey in der Bestellung, daß er alles fein zu rechter Zeit thun lasse.

Von der Lage derer Aecker.

Hierbey sind folgende Regeln, von der Felder und Aecker Beschaffenheit, so fleißige Besitzer derselbigen erfahren, zu mercken.

1) Die allmählig abhängichten Aecker und Felder, nicht aber die abstürtzende, wo das Was-

Wasser leicht abzuleiten, sind am bequemsten und fruchtbaresten, da hingegen auf dem gantz flach und ebenen das Schnee- und Regen-Wasser nicht bequemlich ausgeführet werden kan.

2) In denen bergichten und hochgelegenen Aeckern wird die Düngung samt der guten Erde durch Ungewitter leichtlich ausgewaschen, hinweg geflösset, und wer nicht dreymal ein Feld besäen kan, wird wegen seines zur Ernde gehofften Seegens nicht gar sicher, und in dem Elend seyn, welches die an denen Alpen bauende Schweitzer zu ihrem grossen Jammer jahrlich erfahren. Die Thalwerts-liegende aber sind so wol wegen des Schattens, als der Güsse beschwerlich.

3) Die harten Felder sind viel kräftiger als die weichen; und die starcken besser als die schwachen; die luckern besser als die dichten und festen; gestalt das Land zur Fruchtbarkeit zwingen, anders nichts ist, als die Felder lucker machen; welches uns das Pflügen und Egen augenscheinlich zu Gemüthe führet. Auch sind die feuchten besser, als die trockenen, wenn sie nur nicht gar zu morastig oder sumpfig sind, denn dieselbige sind kalt und zehe, wiewol man ihnen mit fleißiger Arbeit und Miste helffen kan.

NB.

Das übrige, nebst nützlicher Nachricht von Bereitung guter Erde in die Beete, Kästen und Aesche, folgt in der dritten Sammlung.

* * *

Kern

Anmuthiger und Zeit-kürtzender

Eines auserlessenen Vorraths curieuser

und nützlich-gesammleter

Wissenschafften

und derer brauchbaresten

Kunst-Stücke,

Welche

lus Mathematischen, Mediciniſchen, Chy-
miſchen, Mechaniſchen, Hiſtoriſchen, Oeconomi-
chen und vermiſchten Materien derer beſten alten und neu-
n gedruckten Bücher, geſchriebenen Blättern, berühmter oder er-
fahrner Männer und guten Künſtler mitgetheilet Experi-
menten hergeleitet werden,

Alſo:

Daß ſolche nicht allein zur Gemüths-Beluſtigung im Leſen,
dern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haußhaltungen
ſowohl in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor
Künſtler und andere Profeßionen dienlich ſind.

Darbey vieles mit nöthigen und ſaubern Figuren
erläutert,

uch allemahl bey 18. Stücken mit einem gehöri-
gen accuraten Regiſter verſehen wird.

Dritte Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken,

Num. XIX.

Fortsetzung der Historie vom Glaß-Schleiffen.

Ich habe zugesagt: Allein ich erinner mich auch meines Versprechens daß ich auch zeige, wie man diese ruden und ungleichen Schalen eben und schlecht mache.

1. Einige, die alles commode haben, und nicht gerne einer Sache wegen sich viele Mühe machen sind zufrieden mit denen Schalen, so wie sie der Kupffer-Schmidt ihnen in die Hände gegeben hat, und schleiffen dannenhero selbige mit Gläsern, die sie darinne verfertigen, von Tage zu Tage mehr und mehr aus, endlich werden sie auch glatt. Ich halte es aber nicht mit denen commoden Glaß-Schleiffern, und wer verstehet, wie viel zu der accuratesse eines tüchtigen Glases gehöret, wird selbst mit mir einig seyn. Denn daß das Glaß bey der Seiten, wo die Schüssel inæqual oder ungleich ist, mehr angr-

angegriffen, und also dünner werde, als an der andern, das wuste Hugenius unser Groß-Vater im Glaßschleiffen, wohl, wenn dieser sein Glaß verfertiget hatte, so nahm er einen Taster-Zirckel, und visitirte die Dicke rings herum, ob sie einerley, traff sie nicht ein, so warff er selbiges weg, und machte ein anders. Soltest du mir aber etwa noch keinen Glauben zustellen wollen, so überwinde dich, ein mittelmäßiges Brenn-Glaß in einer ungleichen Schale zu schleiffen, so wirst du die Wahrheit dessen mit vielen Seufftzen und Schwitzen erfahren, indem dir es an der tiefen Seiten durchaus nicht angreiffen wird.

2. Die höckerichten Schalen aber zurechte zu bringen, da weiß ich keinen bessern modum, als diesen: Schraube deine neue Schalen auf deine Schleiff-Mühle, kütte ein dickes stücke Glaß an ein stückgen Holtz, und schleiffe dieselbige so lange, bis du alle Ungleichheiten wirst ausgeschliffen haben. Oder stehet diese Arbeit nicht an, so drehe dieselbige auf einer grossen Zinn-Giessers Drehe-Banck, inwendig und auswendig fein sauber aus, und scheure die rückständigen Circul und Strie-men mit Sand und Wasser endlich vollends ab. Gleichwie aber die Hrn. Mathematici allezeit eigensinniger und accurater sind, wenn sie etwas verfertigen, als andere, die nur ums liebe Brodt arbeiten! Also hat auch der vortreffliche Hugenius in seinem Commentario de vitris formandis eine eigene und besondere Machine angegeben, auf welcher man seine Schüsseln ausdrehen soll, ich

weiß aber schon zum voraus, daß ich die meisten mit ihrer Kostbarkeit abschrecke, dannenhero habe ich den Raum nicht unnützlich verschwenden, sondern mit solchen Sachen erfüllen wollen, die man mit nicht allzugrossen Kosten sich endlich noch anschaffen kan.

3. Wie fänget man nun an zu schleiffen? Alldieweil du aber dein Stückgen Glaß nicht mit denen Fingern anfassen kanst, das du schleiffen wilt, so must du dich eines kurtzen stückgen Holtzes bedienen, und selbiges recht auf den Mittel-Punct des Glases ankütten. Dieser Kütt aber, wenn er von puren Pech und Ziegelstein-Mehl gemachet wird, wie ihn die gemeinen Brillen-Macher zu machen pflegen, nutzt gar nichts, dannenhero ich dir einen bessern recommandiren will. „Nimm „gelbe Pech, und Hartz, eins so viel als das andere, „Kreide aber halb so viel als des Pechs, oder Hartzes ist, laß das Pech und Hartz in einem Gefäß „über einen gelinden Feuer zergehen, und so es anfängt zu schäumen, schütte die Kreide, aber gantz „klar gerieben, hinein, und vermische es wohl untereinander. Endlich nimm ein wenig Venedisches Glaß, etwa den 3ten Theil als das Pech oder Hartz gewesen ist, dieses aber muß so subtil gerieben seyn, als derer Mediciner ihre Pulver, daß man es zwischen den Fingern nicht fühlet, schütte es hinzu, und rühre es wohl um, endlich giesse es aus in ein Gefäß voll Wasser, so hast du einen schönen und wohlhaltenden Kütt. Hast du nun mit demselben dein Glaß angeküttet, und die Schale auf

der

der Schleiff-Mühle gleichfalls zurechte gemachet, so schütte Sand und Wasser zu, und schleiffe darinne so lange, bis das Glaß die Form der Schüssel hat an sich genommen, alsdenn disponire es mit klärern Sande zur Politur.

4. Solcher klare Sand wird also verfertiget: „Nimm den Sand, der sich inwendig an deine „Schleiff-Mühle angehenget, mache ihn trucken, „und thue ihn in Säcklein, von doppelter auch „wohl dreyfacher Leinewand, beutele ihn durch, so „wird er klar, ist er aber beym angreiffen noch ein „wenig rauh, so kanst du ihn in etlichen Gefässen „mit Wasser schwemmen, so bekommest du gantz „subtilen, mit diesen schleiffe dein zubereitetes Glaß vollends aus, bis daß kein Löchlein oder Unreinigkeit, oder Rauhigkeit mehr daran ist. Und dieses kanst du daraus abnehmen, wenn selbiges anfänget ein wenig helle zu werden, daß du die Fenster-Scheiben darinnen erkennen kanst, welches sonderlich alsdann zu geschehen pfleget, wenn du deinen Sand in der Schüssel mit langen und ge„schwinden Umdrehen fein schwartz machest, denn „der schwartze Sand fängt allemahl an zu poli„ren, wie ich denn solches offt probiret, und biswei„len die gantze Fläche des Glases so ziemlich poli„ret habe.

5. Mit den Schwemmen des Sandes verfähret man also: Schaffe dir 3. bis 4. etwas breite Gefässe, sonderlich Thee-Schälgen schicken sich am besten, thue in das erste einen Theil Sand und Wasser, so viel als hinein gehet, rühre es wohl un-

unter einander, bis der Sand alle unter das Wasser gegangen, giesse das Obere in das andere Gefäß ab, das Dicke aber laß zurücke, wenn dieses ein klein wenig stehet, so gieß es aus dem andern ins dritte, doch NB. daß allezeit das Dicke zurücke bleibet, laß das Wasser auf den Ofen abrauchen, so bekommest du in deinem dritten Gefäß, ein überaus subtiles Pulver, welches dir dein Glaß in kurtzen zur Perfection bringen wird.

6. Die Gläser zu poliren, da giebt es abermahl unterschiedene Meister, und folglich auch unterschiedene Arten zu poliren. Die erstere Art von Meistern ist die commode, die entweder nicht gerne lange über einer Sache schwitzen und arbeiten, oder die da ihre wenige Nahrung dadurch suchen müssen, diese sind zufrieden, wenn nur das Glaß ein wenig gläntzend und helle wird, die accuratesse mag bleiben wo sie will. Dannenhero spannen sie ein Stück Filtz auf ein ausgehöhltes langes Bret, welches die Form des Glases einiger massen hat. „Und das thun diejenigen, die ih„re Sachen noch gar gut machen, ich kenne aber „einige, die nehmen es so genau nicht, und nageln „ihren Filtz nur auf ein platt Bret, fahren hernach „mit dem Glase lange auf denselben hin und wie„der, bis es einen Glantz gewinnet. Der berühmte Schyrlæus de Rheita in seinem Buche, Oculus Enoch & Eliæ genannt, ist mit mir hierinne einerley Meynung, und taxiret diejenigen gewaltig, die auf eine solche Art Gläser schleiffen und auch poliren wollen, führet auch ausser denen andern

dern, eben diejenigen Ursache wegen der Form der Gläser an. Daraus fliessen aber 2. incom- ,,moda. Erstlich bekommt und behält das Glaß ,,einige Grübelein, es sey auch vorher so reine zu- ,,bereitet als es immer wolle, und diese machen ,,mit denn des Glases Glantz gantz zu nichte. Vor das andere, welches am meisten zu betrachten ist, verlieret das Glaß gar leicht seine Forme, indem ich in einem Augenblick an einer Seite entweder schärffer ausdrucken, oder länger reiben kan, welches letztere so unumgänglich ist, daß man es wohl aus dem Zunehmen der Politur erkennet, indem dieselbe nicht gantz über das Glaß, sondern nur Stückweise zunimmmt, folglich ist es auch gar leichte geschehen, daß an einer solchen Seite länger als an der anderen gerieben wird. Eben diese commoden Meister nehmen auch bisweilen Rehe-Leder an statt des Filtzes, wenn sie dencken, daß etwa der Filtz manchmahl sich so sehr entbrennet, allein ist die erste Invention des Filtzes schlimm, so wird die andere darum nicht gut, indem das Glaß noch eben denenjenigen Incommoditäten unterworffen ist als bey der vorigen.

7. Andere sind her, und machen sich Schüsseln von Zinn, die eben diejenige accurate Fläche, als die Kupffernen haben, überschmieren sie allenthalben mit feuchten Trippel, und poliren hernach ihre Gläser darinne. Nun kan ich zwar nicht leugnen, daß das Zinn eine sonderbahre Schärffe wegen des vielen Schwefels bey sich führet, dahero auch selbiges die Messer besser als kein Wetzstein

scharff machet. Nichts destoweniger hindert mich dieses, daß das Zinn gleichwohl ein harter Cörper ist, und also des Glases Fläche noch angreifft und verderbet, und daß diese Zinn-Schüsseln fast niemahl von einer solchen accuraten Fläche als die kupffernen sind, machen kan. Die Ursache ist, weil die kupffernen bey jeden Glase, das man schleiffet, ie mehr und mehr ausgeschliffen werden, und also die Figur verliehren, das Zinn aber nicht, so kan es nicht anders kommen, die Zinnerne Schüssel welche ein wenig flächer ist, weil sie nicht so sehr ausgeschliffen worden, muß das Glaß in der Mitten eher angreiffen als am Rande, und also dasselbe seiner Forme grossen Theils berauben. Ich halte es demnach am sichersten, wenn ich poliren will, daß ich ein zart „Stück Post-Pappier mit einem subtilen Leime „in die Schale anleime, mit einem Messer den Ve„netianischen Trippel drauf schabe, und mit denen „Fingern allenthalben fein gleich austheile, damit „man die Unreinigkeiten und Sand-Körnlein füh„len, und wohl ausstreichen könne, so dann hält man das Glaß beständig auf eine Seite, und drehet die Mühle etwas hurtig herum, so wird man bald sehen, wie die Politur angreifft: So dann rücket man das Glaß mit denen Fingern nach und nach herum, daß auf einer Seiten gleichwie auf der andern angreifft. Ist nun dieses gleich ein wenig mühsamer als die vorige Methode mit dem Filtz und Leder, so ist man doch versichert, daß das Glaß rein uud sauber wird, und seine Forme nicht

ver-

verliehret, da wird denn alle gehabte Mühe mit einem guten und brauchbaren Glase besser recompensiret, als wenn man 10. andere geschliffen hat, die ausser der gehörigen Form sonst nichts an sich haben, das nutzet.

NB. Ich gebe dir aber eine Cautel zu bemercken, das Pappier hat oftermahls verborgene kleine Steinlein, oder Sand-Körnlein, auch eiserne Schiefer, die muß man fleißig erst mit denen Fingern visitiren, und so dann mit einem scharffen Feder-Messer heraus heben, sonst bekommt das Glaß in der besten Politur Ritzen, welche nicht wieder zu redressiren sind, es wäre dann, daß man selbiges von neuen mit dem klaren Sande zur Politur disponitte, und geschickt machte.

8. Hiermit habe ich dir alle Hand-Griffe, davon die Optischen Bücher insgemein stille schweigen, getreulich und aus der Erfahrung eröffnet, und dieses bis anher erzehlte kan dir denn an statt eines Præliminars oder Vorberichts dienen.

Num. XX

Extract von E. C. Kindermann, Astrom. Cult. wahre Betrachtung über den, in diesem Jahre, 1744. erschienenen Cometen, und in Rudolstadt gedruckt.

§. 1.

Wo der Comet ursprünglich entstanden, und also seinen Anfang genommen?

Es lauten seine Worte also: Ich weiß, daß bey diesem ersten Spho viele von Gelehrten und Ungelehrten stutzen werden, daß ich eines Cometen Ursprung zu sagen mich unterstehen will. Alleine ich schreibe die Wahrheit, man stutze wie man will. Ich habe bey Erblickung seines Ursprungs selbst gestutzt, und bin in eine Verwunderung über die andere gefallen. Suchet ihr Herren Gelehrten und ihr Herren Astronomi den so genannten Wagen des Himmels, wo ist denn der mittelste Stern aus seiner Deichsel? Wapnen sie allerseits das Auge des Verstandes, samt dem Auge des Leibes, wo ist er? Er ist nimmer da, und kommt nimmermehr an dem Himmel in seine schöne Ordnung wieder. Suchen wir ihn, so finden wir ihn wohl, aber nicht als einen in seiner Ordnung an dem Wagen des Himmels befindlichen schönen Stern. Nein, sondern wir sehen ihn als einen gräßlichen Cometen dahin fahren, wie ihn der Schöpffer in sein Æther ziehet; denn alle sichtbaren Wercke müssen wieder ins Æther, daraus sie gegangen sind.

Ich habe den 9ten Jan. a. c. Abends um 8. Uhr ein Wunder des Himmels wahrgenommen, indem ich den mittelsten Stern an dem sogenannten

Wa-

Waden des Himmels aus seinem Centro rücken sahe, auch ein klein flatterndes Schwäntzgen wahrnahm, eben so wie der Vte Kupfer-Stich in meinem ersten Tractate, Reise in Gedancken ꝛc. eine aus ihrem Centro fallende Welt vorgestellet. Dieser Abend des 9ten Jan. gieng vorbey, ohne daß ich ein mehrers hätte mercken können. Den 10ten Jan. verhinderten die über der Erde gehenden Schnee-Wolcken mein Auge etwas mehrers zu sehen. Den 11ten Jan. aber um 9 Uhr hatte dieser Stern sich also gesencket, daß er mit seinen zweyen Neben-Sternen, mit welchen er vorher in einer Linie gestanden, nunmehr einen Triangel ausmachte, sein Schwäntzen aber sich noch nicht grösser darstellete. Ich kan nicht leugnen, daß mir dieses Wunder damahls über meine Vernunfft gieng. Den 12ten Jan. stellete er sich als ein würcklicher Comet unsern Augen dar, und sein Schweiff war dem blossen Augen-Maase nach zum wenigsten 6. Ellen. Ich ergriff mein Perspicill, und sahe, daß er von seiner Kugel viel *Flammen* ausspielte, sein mittelster Strahl des Schweiffes scheinet als ein gestutzter Pfeil, seine Dunst-Kugel war würcklich drey und ein halb mahl grösser, als er, der Cometen-Stern selbsten. Den 14. und 15. Jan. wurde er in etwas stärcker. Allein den 16. Jan. veränderte er seinen Lauff. Denn da er vorher bis zum 16. Jan. beständig durch diese zweyen Sterne am Wagen des Himmels, wo sein Centrum gewesen, gegangen, gieng er den 16. Jan. gegen Mitternacht, und diese

zwey-

zweyen Sterne stunden gegen Mittag, von dar verließ er die Tiefen, gieng in die Höhen, und richtete seinen Lauff würcklich nach denen Jovialischen Creyßen zu, durch welche er auch wahrhaftig gegangen: woraus denn folget, daß diese Sphæren grosse Noth gelitten haben. Als er hindurch, war er auch aus unserm Auge hinweg, und alsdann würcklich in einer solchen Entfernung von uns, daß, so es möglich wäre, und eine Büchsen-Kugel in gleicher Dauer fortgehen könte, sie ihm kaum in 800. Jahren würde erreichet haben. Hierselbst muthmassete ich, dieser neue Comet wäre unserm Auge entzogen. Allein den 23. Jan. dieses Jahres ließ er sich unvermuthet recht gräßlich wieder sehen, besihe Fig. A. neben dem Titul-Blate.

So wollen wir denn nun mit diesen Betrachtungen weiter gehen, und aus dem

§. II.

Ersehen, seine selbst eigene Beschaffenheit, wohin sein Lauff, und wie lange er sichtbar ist?

Was ist er also nach seiner Beschaffenheit? Nichts anders als eine brennende Welt. Sein Ursprung weiset uns dieses klar. Wolte man mir aber dennoch als einer eintzeln Person seines Ursprunges wegen nicht Glauben beymessen, so weise ich so wohl die Gelehrten als Ungelehrten mit ihren Augen an das Firmament. Es wird ihnen doch wohl die Deichsel des Wagens bekannt seyn, da suchen sie doch den mittelsten Stern. Ja ich be-

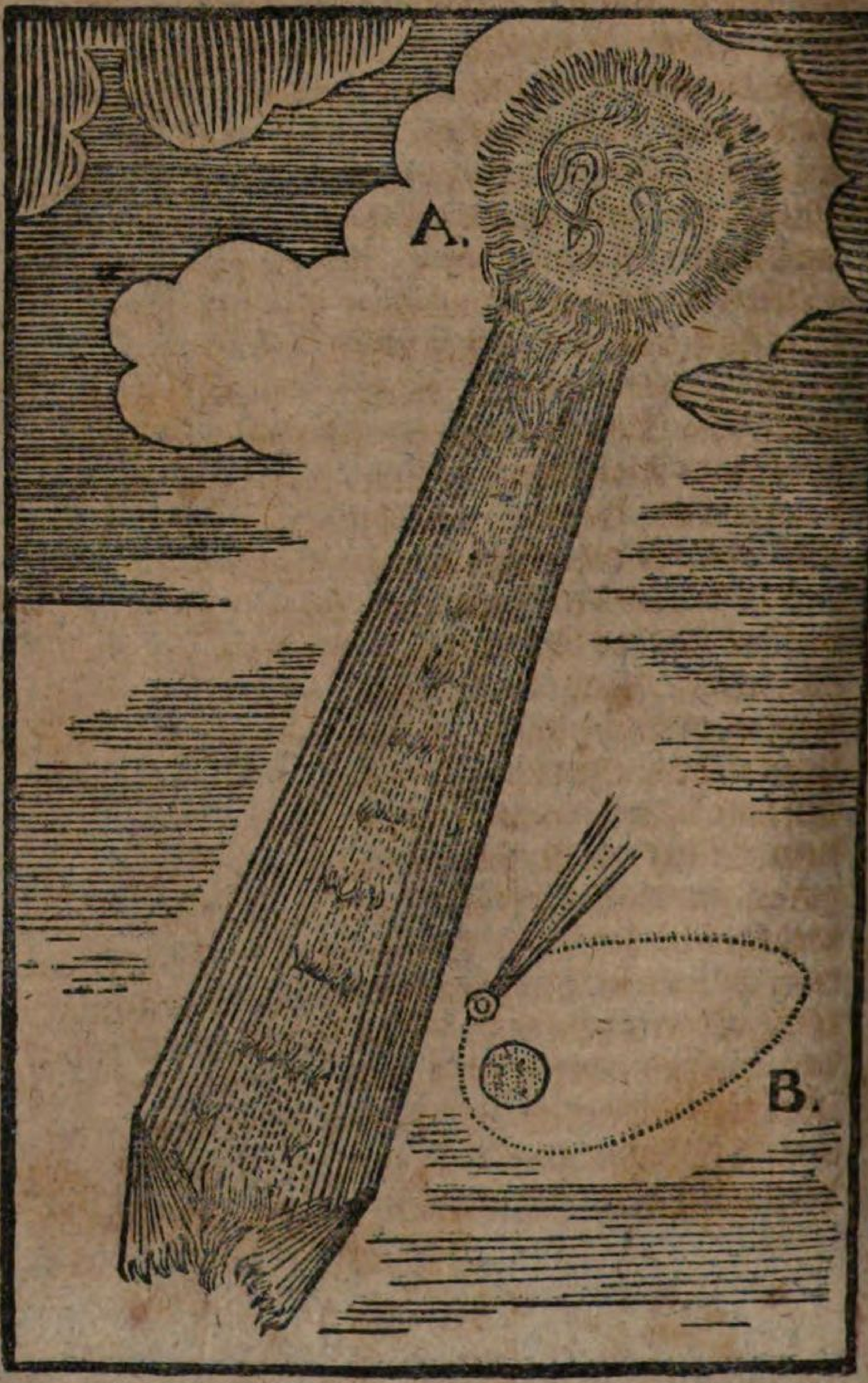
berufſe mich auch deshalb auf einen Zeugen, und zwar auf einen alten Greiß, Herr Kuntzen allhier in Dreßden vor dem Pirnaiſchen Thore, welcher die Jahre ſeiner Jugend lange zurücke geleget: Er iſt ſeiner Handthierung nach ein groſſer Künſtler, und dabey wie gewöhnlich, ein ſonderlicher Curioſus. Dieſer, ſage ich, iſt mein Zeuge, und hat alles, ſo wohl wie ich, mit bloſſen Augen geſehen. Ich wundere mich dahero billig, wie von einer ſolchen Menge groſſer Gelehrten davon nichts iſt angemercket worden, unter welcher Schaar ich meiner Perſon nach doch nur ein kleines Lichtgen bin. Ich beruffe mich dannenhero nochmahls auf meinen erſten Tractat, Reiſe in Gedancken ꝛc. woſelbſt ich behauptet habe, daß ein Comet nichts anders ſey, als eine brennende Welt, und ietzo, da ich dieſen Cometen in ſeinem Urſprung betrachtet, bringet mich in der Welt nichts von dieſer Meynung ab. Denn der Schöpffer aller Dinge hat mich durch die Natur überzeuget, und ich bin vollkommen verſichert, daß dieſer neue Comet ſeinem Weſen nach nichts anders iſt und ſeyn kan, als eine würcklich brennende Welt, die der Schöpfer ins Æther ziehet; weswegen ich diejenigen Verkleinerungen, ſo man damahls gegen geſagten Tractat blicken laſſen, vor eine Schwachheit armer, in dieſer Wiſſenſchaft unerfahrner Menſchen halte, auch weiter nichts, als das bekannte Sprichwort ſagen kan: Ne ſutor ultra crepidam. Den 24. Jan. ſahe ich durch das Perſpicill, wie obgemeldet, gantz eigentlich daß er immer weiter

in

in die Tieffe gieng, und sein Schweiff war dem blossen Augenmasse nach wohl 30. Ellen lang, seine Figur aber war alsdann würcklich also, wie No. 2. bey der Kugel im gesagten Tractat ausweiset. Wo der Schweiff seinen Anfang nahm, war eine Oeffnung in der Kugel, woraus der Schweiff einen häuffigen Zugang vom Feuer bekam, und schiene, menschlich zu reden, als wenn mit einem Blasebalge immer neues Feuer in den Schweiffe geblasen würde. Sein Lauff war, wie ordinar der Lauff eines Cometen ist, sehr schnell. Die Astronimi in der Königl. Residentz Berlin haben durch die dasigen Zeitungen der Welt bekannt gemacht, sein Lauff wäre sehr langsam. Ich lasse mir zwar nicht in die Gedancken kommen, solche gelehrte Männer zu hofmeistern, und verstehe selbige vielleicht nicht recht, sondern ich will nur so viel sagen, vom 23. Jan. an bis in das Mittel des Febr. war er gegen 7. Uhr sichtbar, und gegen 9. Uhr war er schon untergegangen. Das ist wohl kein langsamer Lauff. Ich halte das Wort langsam vielmehr vor einen Druckfehler. Genung sein Lauff ist schnell, und übersteiget die Natur, wie es denn auch seyn muß, wenn ein Cörper in sein Æther gehen soll, er gehet gegen den Morgen weit von unserer Welt, gegen den Abend aber schlüsset sich sein ovaler Lauff nahe an unserer Kugel, daher ihn die Einwohner in West-Indien, auf eine unerhörte gräßliche Art erblicken. Weil nun die Schnelligkeit seines Lauffes hindert die Ordnung im Auf- und Untergang mit

unse-

Die Figur des Cometen, welcher in diesem Jahr 1744 erschienen, an allen Orten von vielen tausend Menschen gesehen, und wie solcher durch ein Perspicill besonders ist observirt worden. Davon ist No. XX. zu lesen



unserer Welt gleich zu halten, so verursachet solches, daß wir diesen Cometen nunmehr in der Frühe sehen, bis ihn endlich das Lich des Tages unsern Augen verdecket, und er nach und nach gar aus unserer Gesichts-Linie kommt. Indem also sein Lauff nach Westen, so folget, daß er sich der Ecliptic ziemlich nähert, weshalben sich die West-Indianer, wie gesagt, zu fürchten haben. Alleine da kein Comet über 6. Wochen lang bey der Ecliptic herum schwärmen kan, so folget der Schluß, daß er zwischen hier und 3. Wochen nicht mehr gesehen werden wird. In denen jetzigen Morgen-Stunden zeiget er sich schön, wie ich denn denselben heute den 21. Febr. noch deutlicher habe bemercken können, als Abends. Es kömmt nun darauf an, ob er, wenn er die Ecliptic berühren wird, weiter in die Tiefe gehet. Da nun gedachte Herren Astronomi in Berlin diesen Cometen schon Anno 1743. durch gute Fern-Gläser wollen erblicket haben, so werden sich selbige hierinnen irren, und vor gegenwärtigen den Hetor angesehen haben, denn gesagter Hetor gehet unter dem Ellnbogen der Hetrometæ, wo man ihn mit guten Fern-Gläsern alle Tage finden kan. Vielweniger ist der jetzige Comet gar der Comet Hetor, wie ein in Dreßden herum gehendes gedrucktes Blätgen sagen will. Mir kam damahls etwas von meinen jetzigen MSt. von obhanden, es war aber gar undeutlich geschrieben, daher es auch derjenige, so damit groß thun wollen, es nicht einmal verstanden hat. Ich werde in einem neuen Wercke,

wovon in meinem Tractat mehr Nachricht zu finden, von denen in ihr Æther gehenden Kugeln, der Welt mit klaren Beweißthümern die Nothwendigkeit zeigen, warum solches geschehen müsse? Allein man wird alsdenn auch wohl acht haben müssen, mich recht zu verstehehen, und der Sachen Beschaffenheit nicht mit scoptischer Unbesonnenheit gleich wegzuwerffen. Dannenhero ehe ich diesen Paragraphum schlüsse, muß ich einen vielleicht vorkommenden Einwurff vorher auflösen. Die Vernunfft spricht: Wie ist das möglich, daß ein, in seiner schönen Ordnung stehender Stern herausgerissen, und in die Vergänglichkeit getrieben wird, es müste ja die gantze Ordnung des Himmels zerbrechen? Die Vernunfft, die also dichtet, verstehet von dem grossen unermäßlichen und schönen Gebäude des Himmels und der Erden eben so viel als ein Blinder von der Farbe, weshalber man dieser Vernunfft ein gantz einfältig Gleichniß, wie es nemlich möglich, begreiflich zu machen, vorlegen will. Eine grosse Stadt, als Paris, Londen, Pecking oder Agra, ist in viele Gassen eingetheilet, solte es nun geschehen, daß in einer Strassen von solcher Sadt eine Feuers-Brunst entstünde, so litte nur die Strasse, da der Brand wüthet, nicht aber die andern Strassen der Stadt zugleich. Sie sehen in denen andern Strassen wohl den Brand, aber die Stadt bleibet eine Stadt, obgleich eine gantze Strasse in Staub, Asche und Nichts verkehret worden, und kan gar wohl keine Strasse, als diejenige, wo der Brand entstanden,

Noth

Noth leiden. So stelle man sich auch das Gebäude des Himmels vor. Der Schöpffer hat das gantze schöne Gebäude in Systemata eingetheilet, und wenn nun in einem Systemate eine Kugel ins Æther gehet, sehen die in einem andern Systemate befindlichen Kugeln wohl den Brand, aber es schadet ihnen wenig, es sey denn, daß er sich nähere: Und ob gleich ein gantzes Systema ins Æther gehet, so bleibet deshalben das grosse Gebäude des Himmels doch ein schönes Gebäude, wie eine Stadt eine Stadt bleibet, ob gleich eine gantze Strasse in Nichts verkehret und verwendet worden. So wollen wir demnach weiter gehen, und untersuchen.

§. III.

Seine Bedeutung, und ob wir Erd-Bewohner Ursach haben, uns vor ihm zu fürchten?

Dieses ist besonders nothwendig genau zu betrachten, damit die furchtsamen Gemüther, so davor zittern, eine rechte Erkänntniß davon bekommen. Ein Comet, er entstehe wie oder wo, sehr groß oder klein, bedeutet nimmer und ewig nichts. Nur verstehe man mich recht, wenn ich sage, er bedeutet nichts, so ist deshalber die Folge nicht, daß er nicht zu fürchten wäre. Ich sage nur, sie bedeuten nichts. Sollen sie Schaden thun können, so müssen sie den Schaden selbsten causiren. Z. E. zu Krieg und Blutvergiessen kan er nichts beytragen, zu dem Tode grosser Könige

 und

und Fürsten trägt er auch nichts bey, er bedeutet auch nicht Pestilentz, Uberschwemmung und Erdbeben, aber dieses dreyes kan er wohl verursachen. Bedeuten kan er nichts; denn eine Bedeutung ist nur ein Zeichen oder Merckmahl, aber darum sage ich,

Er kan Pestilentz und grosse Wasserfluthen würcklich verursachen; Er kan aber auch grosse Erdbeben und Sturmwinde causiren.

Wie dieses nun alles möglich, wollen wir auf eine physicalische Art untersuchen, und ob von diesem neuen Cometen eines von diesen dreyen zu befürchten sey. Er kan Pestilentz verursachen, ist nicht genung gesaget. Wie ist es möglich? Sein Schweiff, welches lauter Excrementa des Sternes oder der Kugel sind, gehet mit einer vehementen Gewalt von dem Sterne ab, und bestehet aus Schwefel, Feuer, Staub und Asche. Wo diese Excrementa oder dieser Schweiff nun die Dunst-Kugel einer Welt berühret, so ist die Lufft in einem Augenblick inficiret, und die Creaturen, so in dem Element der Lufft leben, schlucken solche ein, wie der Fisch das Wasser: ist die Lufft nun vergiftet, so vergiften sich die Creaturen durch Einschluckung der inficirten Lufft, folglich entstehet eine Pestilentz, und da hat es der Comet nicht bedeutet, sondern selbsten verursachet, und also brauchet sie der Schöpffer auch,

ein

ein gantzes Land, so er zu züchtigen gedencket, zu straffen.

Er kan grosse Wasser-Fluthen würcklich verursachen. Die Möglichkeit müssen wir gleichfalls untersuchen. Denn wenn des Cometen Dunst-Kugel so gar die Kunst-Kugel einer Welt berühret, so muß sie auf eine plötzliche Art ihr Wasser herab schütten; denn die Dunst-Kugel des Cometen drückt gegen die Dunst-Kugel der Welt, folglich können die Lüffte ihr Wasser nicht fassen und halten, und müssen es also auf ihre, in ihrem Centro hangende Welt hinab fallen lassen, dieses mit grosser Krafft herab gestürtzte Wasser nun, überschwemmet freylich in seiner Wuth alles, wo es sich hin ergiesset.

Er kan Erdbeben und Sturm-Winde causiren. Dieses trägt sich auf gleiche Weise zu. Wenn das herab gestürtzte Wasser die obern Lüffte verlassen, so suchet die von oben herab hefftig-gepreßte Luft alle Löcher und Klüffte der Erden; dahinein gehet die gedrückte Luft, und weil sie nun durch das beständige Nachdrücken nicht zurücke kan, so suchet sie unter der Erden einen Ausgang, wenn sie solchen nicht findet, zerreisset sie die Erde, und was nun über solchem Ausbruche über der Erde stehet, es seyn Dörffer, Wälder oder Städte, das wirffet alsdann Luft und Erde über und über, und die herausfahrende Luft drückt folglich wieder gegen die ordinaire Luft, dahero wird die Ordnung der Luft zerstöhret, die wilde Luft ist bey dem Ausbruche in ihrer grösten Force, dahero theilt

theilt sie ihre Stärcke in der grossen Bewegung der andern Luft mit, setzt sie mit in Bewegung, dringet also eine die andere, und so haben wir den allerhefftigsten Sturm, bis sich die Luft wieder in ihre Circul gefasset hat.

Es ist also zu betrachten nöthig, ob wir eines von diesen hier untersuchten Stücken von unserm neuen Cometen zu befürchten haben? Wie ich nun oben schon gesaget, daß des jetzigen Cometen Lauff gegen Osten weit von der Welt, gegen Westen aber nahe sey: also will ich mit kurtzen nur so viel melden, Europa, Asia und Africa hat sich von allen diesen nichts zu befürchten, wohl aber America, oder das so genannte West-Indien, allda gehet eine Berührung zwischen unserer Dunst-Kugel und seines Schweiffes vor, und es kan leicht kommen, daß aus diesem seinen Lauf, welcher also ist, wie auf der Figur B. zusehen, etwas daselbst entstehe, wovon uns die Zeitungen vielleicht mit nächstem ein mehrers berichten werden.

§. 1.

Fast dergleichen Meynung hat Marcus Freund, in seiner Astrologischen Zeit- und Wunder-Practica, auf das Jahr 1744. in Nürnberg gedruckt, in dem 7. Capitel vom Krieg und Frieden. Er handelt unter andern von Cometen gleichsam Frag-Weise: Wie es alsdenn würde aussehen, wenn einmal ein Comet uns sehr nahe käme, und dem Erden-Ball begegnen wird,

wird, also, daß wir entweder durch seinen Schweiff hindurch passiren, oder der Comet wohl gar an uns anprellen wird: In beyden Fällen würde es mit dem Erdboden übel stehen, u. s. w. Man hat billig Bedencken getragen, hiervon einen Extract mit anzuführen, weil dieser Nürnbergische Zeit- und Wunder-Calender in vielen Händen, und ist daselbst hiervon ein mehrers zu lesen.

§. 2.

Man hat in Dublin etwas gantz besonders bemercket, welches, so viel uns erinnerlich, von einem eigentlichen Cometen noch nicht observiret worden: der Bericht unter dem 11. Febr. ist dieser: Durch ein Vergrösserungs-Glaß habe man zwey halbe Creyse, welche wie zwey halbe Monde aussehen, bey demselben entdecket, und helle Funcken, die fast denjenigen, so aus einem glüenden Eisen springen, gegleichet, aus dem Cometen herausfahren gesehen, welche in einen Hauffen Stroh Feuer gebracht. Hierauf wäre die Lufft so verdünnet gewesen, daß die Beystehenden, die sich in guter Anzahl daselbst befunden, wie die aus dem Wasser gezogene Forellen nach der Luft geschnappet. Es ist zu vermuthen, setzt ein Gelehrter darzu, daß man von denjenigen, welche diesen Vorfall mit angesehen, nicht mit Horatio Lib. I. ep. 6. v. 3. wird haben sagen können:

Hunc solem & stellas, & decedentia certis
Tempora momentis, sunt, qui formidine nulla
Imbuti spectent

§. 3.

In Upsal hat der Herr Professor Celsius in Gegenwart Jhro Königlichen Hoheit des Thronfolgers, den Cometen, durch Tubos verschiedener Grösser betrachtet; Bey welcher Gelegenheit bemercket worden, daß der Comet alle Sterne an Klarheit übertreffe, und dessen Schweif sich bis auf 13. Grad erstrecket.

Da man die Erscheinung dieses Schwantz-Sterns in so vielen Schrifften der Nach-Welt vorstellig machen will: Hat man auch, laut einem aus Breßlau eingegangenen Berichts, auf einer Medaille denselben verewigen wollen. Es hat daselbst der berühmte Medailleur, Kittel, auf solchen eine kleine Medaille verfertiget, welche gantz wohl gerathen. Sie stellet auf der einen Seiten den Cometen vor, wie solcher sich Zeither unsern Augen gezeiget, darunter ist eine Landschafft im Winter vorgestellet, mit der Jahr-Zahl 1744. Und weil noch niemand die Bedeutung des Cometen ergründen können, so enthält die Gegen-Seite die Worte: Wer hat des HErrn Sinn erkannt, Röm. 11. v. 34. Der Preiß in Siber 9. Schlesische Groschen, in Gold 2. Thaler 28. Schlesische Groschen, und ist bey dem Medailleur Kittel davor zu haben.

Num.

Num. XXI.

Ein bewährtes Brust-Wasser, aus einem MS. mitgetheilet.

1.

Man kan versichern, daß dieses Liqueur als ein unvergleichliches Mittel von vielen bis in das späte Alter gegen alle Brust-Beschwerungen gebraucht worden.

Recept.

Süß Holtz	4. Loth.
Zibeben	8. Loth.
Kleine Rosinen	8. Loth.
Zimmet	2. Loth.
Muscaten-Nüsse	2. Quenten.
Feigen	12. Stück.
Cartemomen	2. Quenten.
Weisen Zimmet	½. Loth.
Nelcken	½. Loth
Aniß	8. Loth.
Fenchel	6. Loth.
Römischen Kümmel	2. Quenten.
Frauen-Haar, (ein kleines Kraut, so die zähen Feuchtigkeiten ausführet.)	2. Hände voll.
Ysopen	2. Hände voll.
Angelica	3. Loth.

Diese Species alle klein gemacht, und in 7. bis 8. Maaß Brandewein eingeweichet, und Tag und Nacht darüber stehen lassen, und alsdann abgezogen, und zur Litterung Zucker oder Jungfer-Honig genommen, nnd über Orientalischen Saffran filtriret. Alsdann bis zum Gebrauch wohl verwahrt, aufgehoben. Man trincket davon, Morgens oder Abends, einen guten Schluck, als man zu thun pfleget mit köstlichen Aqua Vitæ, Magen- oder Chemnitzer Lufft-Wasser.

Num XXII.

Wie Ranunculn aus allhiesigen Saamen zu zeugen, und woran die Blumen zu erkennen, von welchen Saamen zu erhalten.

Ranunculn aus Saamen zu zeigen, ist hiesiges Landes bishero keine Mühe darauf verwendet worden, woran die Unwissenheit wohl meistens Ursach ist, denn die Liebhaber dergleichen Blumen mehrentheils auswärtig, sonderlich aber aus Holland, woselbst dieselben häufig aus Saamen gezeuget werden, kommen lassen. Daß nun solches hier ebenfalls practicabel, hat seine Richtigkeit, und kömmt nur darauf an, daß man sich bemühet, den Saamen recht zu ziehen, dabey vornemlich zu observiren, daß diejenigen Blumen, welche in der Mitten einen

Knopff

Knopff haben, alleine darzu tauglich, ohne Knöpffe aber bringen keinen Saamen. Wann nun um diejenige Zeit, da die Ranunculn in vollem Flor seyn, grosse Hitze einfällt, müssen dieselben am Tage mit Bretern beständig zu, des Abends aber wiederum aufgedeckt werden, darmit wird continuiret bis ohngefehr 8. bis 10. Tage nach dem Flor, da dann währender Zeit der Saame starck angesetzet, wird aber das Zudecken versäumet, so verbrennet er. Bey vielen Regen-Wetter ist das Zudecken ebenfalls zu observiren, in Ermangelung dessen verfaulet der Saame oder wird nicht zeitig. Wer nun Saamen erlanget, kan solchen im Martio oder April in ein mit etwas Sand vermischtes Land säen, darinnen thut er besser als im Kasten. Nachdem nun die Witterung favorabel, gehet er bald auf, und gleichet anfänglich der jungen aufgehenden Petersilien, wächset schnell fort, und werden im ersten Jahr Zwiebeln von 3. wenigstens von 2. Wurtzeln, wenn das Laub davon vergangen, nimmt man sie wieder aus der Erden, und nachdem dieselben das künfftige Jahr bey Zeiten wieder gepflantzet worden, so blühen einige davon, und zwar die schlechtesten, das 3te Jahr aber bekommt man schöne gefüllte und meistens neue Sorten. Solte nun einigen Liebhabern zu mühsam fallen, den Saamen selbsten zu ziehen, so ist derselbe künfftigen Herbst zu bekommen bey Leopold Schomburgen in Erffurth, Materialisten. Weilen aber gemeldter Saamen ein Jahr vors

an-

andere mehr und weniger geräth, so ist der Preiß nicht überein. Es kan auch mit tragbaren Ranuncul-Zwiebeln um billigen Preiß gedienet werden, wie auch mit einen auserlesenen Sortiment Auriculn und Nelcken 1 Dutzend a 2 Rthlr.

Num. XXIII.

Fortsetzung von der Lage derer Aecker,

Davon in der andern Sammlung p. 95. der Anfang zu finden.

4.)

Die sandigte Aecker, wenn sie wohl gedünget werden, und der Sand etwas grob ist, tragen ein ziemlich gut Getreyde, sonderlich Rocken und Hafer, denn Gersten tragen sie nicht. Wenn der Sand aber gar klein und fast wie Mehl ist, so tragen sie nicht gern, und bringen oft kaum den Saamen wieder. Aber auch hier kan man helffen, und wer eine Probe davon haben will, der besehe die so genannten Knobloch-Felder bey Nürnberg, welche durch Fleiß der Bauers-Leute, in einigen Jahren zum besten Lande geändert worden.

5.) Die lettichten Aecker sind besser als die sandigten zu halten, absonderlich wo man Gelegenheit hat, denenselben zu warmen Zeiten mit gesunden Quell-Wasser beyzuspringen.

6.) Die

6.) Die steinigten Felder sind mehrentheils kalt und trocken, und nicht einmahl so gut als die sandigten: und wer bey diesen das lateinische Sprichwort nicht in acht nimmt: Omnem lapidem movere, wird wenig gutes damit schaffen.

7.) Kalt und trucken sind ferner die gebürgigten Felder, item Grieß-sandigt und grober Boden.

8.) Kalt und feucht sind die Leim- und Lettigte Aecker, kalte Thäler; item kalte Sümpffe, wo das Wasser stehen bleibt.

9.) Warm und trocken sind diejenige, so einer verbranten Aschen gleich sehen; item kleinen Grieß und Sand, oder viel Märgel haben.

10.) Warm und feucht sind diese, welche viel Sonne haben; fette Wiesen an denen Wassern; Item diejenigen Thal-Felder, so von dem Gebürge nicht überschattet werden.

11.) Die schwartzen klebrichten Aecker werden wegen inhabender Feuchtigkeit für sehr gut gehalten, da hingegen die weisse und Aschengraue, wegen ihrer gesaltzenen Art nicht geachtet werden. Das rothe will man nur für die Bäume nicht loben.

12.) Die lange ausgeruhete, verlegene, feyrende Felder und Neubrüche, sind nicht so hoch zu schätzen, als diejenigen Felder, die man immerdar bauet, und stets gebauet worden sind.

Num.

Num. XXIV.

Von allerhand Düngung und Zubereitung des Erdreichs zu Garten- und Blumen-Gewächsen.

I.

Alle Düngung, sie mag Nahmen haben wie sie will, soll billig ein gantzes Jahr in freyer Lufft und Sonne, und des Winters in Frost und Kälte auf einem Hauffen liegen, wenn anders alle Dünste und böse Feuchtigkeit, wie auch allerley Ungezieffer daraus kommen, der Mist verfaulen, aller arger Geruch durch die Lufft verzehret, und eine gute Würckung geben soll, alsdann läst sich solche Düngung auch alsobald der Erde, einverleiben; da frischer Mist aus den Ställen erst verwesen muß, ehe er Nutzen und Würckung verschaffen kan.

2. Zu der Düngung wird von einigen Garten-Liebhabern dieses, von andern jenes mit darzu genommen, und in tieffe Gruben Lagen weise geleget, und bald davon, bald wieder von was anders eine Lage über die andere gelegt, um endlich eine besondere Frucht-treibende Erde dadurch zu bekommen, nemlich sie legen klein gehackte Reiser auf den Boden, 3. oder 4. Zoll hoch, wiederum eine Lage von todten Vieh, als Hüner, Schweine

ne, Katzen, Hunde, Vögel und dergleichen; Ferner, was die Gärber von den Häuten abschaben; darauf verfaulte Holtz- und Spän-Erde; kurtzen Mist, Asche, Gerber-Loh, Horn von Kamm-Machern etc. alles wird Lagenweise über einander in die Gruben gelegt, mit Kälber- oder Rinder-Blut begossen, und etliche Jahre liegen lassen, bis es zur Erde geworden, alsdenn vor aller andern Nässe bewahret, zum Gebrauch gantz zart gemacht, und bey Bäumen etliche Hände voll um die Wurtzel gelegt, bey allen Blumen-Gewächsen nach ihrer Natur, einem etwas mehr oder weniger als dem andern beygelegt, dadurch sollen die Gewächse darnach vortrefflich schön aufkommen, und gesund bleiben, weil die allerzärtesten Geisterlein in solcher Erde sind. Viel andere Arten mehr liessen sich anführen, welche ohne Zweifel, wann erst alles beysammen, und in einer Grube durch lange Zeit zu lauter Erde geworden, solche Erde nicht ohne sonderliche Würckung bey Gewächsen und Pflantzen seyn solte; Es würde aber wohl denen meisten Garten- und Blumen-Liebhabern zu mühsam, langweig und weitläuftig scheinen, folgen demnach kürtzere Wege, zu guter Blumen-Erde zu gelangen:

* * *

1. Daß das Kielwerck einen leichten, sandigen und magern Grund erfordere, durchaus aber keine Fette leide, damit kommen alte Garten-Bücher, und mit diesem fast alle Oberländische Gärtner überein; und wann man ja den Boden in etwas

was bessern wolle, solches durch Beymischung verfaulter Holtz-Erde geschehen müsse. Uber dem wollen sie zu denen Tulipen einen andern Grund, als zu denen Hyacynthen, die Narcissen müssen, ihrer Meynung nach, auch ein besonder zugerichtetes Erdreich haben: So wolten die Ranunculn und Anemonen gleichfalls different tractiret seyn; mit einem Worte: So viele Art Zwiebeln, so vielerley und besondere Zurichtung der Erden oder des Grundes wird da begehret; welches öfters auf eine so verdrüßliche und Mühsame Weise hinaus laufft, (sagt der holländische Gärtner,) daß einem Lust und Liebe zum Garten-Bau vergehen solte. Es folgen aber die Holländer, denen man doch, was die Erziehung derer Blumen und anderer Garten-Gewächse betrifft, vor allen Nationen ohnstreitig den Preiß lassen muß, hierinnen gantz einfältig der Natur; und nachdem sie die langwierige Erfahrung gelehret, daß das Wachsthum aller Pflantzen oder Vegetabilien, durch ein wohl proportionirtes Nitrum beförderet werde, am besten temperiret anzutreffen sey: So gebrauchen sie zu allen Arten ihrer Blumen-Zwiebeln, ja auch denen andern Fibrosen, oder zaserichten Gewächsen, nicht mehr als einerley Erde; jedoch mit dem Unterscheide, daß jede Art nicht in einem Jahre aufeinmahl hinein gepflantzet werde, sondern eine nach der andern; also, daß sie eine Erde vier gantzer Jahr gebrauchen können.

2.

Zu allen Blumen-Gewächsen eine gute Düngung zu bereiten.

Diese Düngung nun ist nichts anders, als der blosse verfaulte Küh-Mist: Denn weder der von Schaafen, noch der von Schweinen und Ziegen, am wenigsten aber, der von Pferden, zu Fettmachung dieser Blumen-Erde taugt; Angerwogen dieser ersterwehnte, so wohl wegen ihrer Hitze, als andern mit sich führenden gewissen scharffen Salien, dem zarten Zwiebel-Gewächse mehr schädlich als nützlich sind. Was die Erde von verfaulten Linden oder Holtz-Spähne angehet, so ist sie allzu leicht und ohne grossen Nachdruck; dahero Dinge, so darein gepflantzet werden, Anfangs zwar frisch daher wachsen, aber ehe man sichs versiehet, ins Stecken gerathen, oder wohl gar umfallen: bevorab, wann man nicht immer mit der Gieß-Kanne ihnen zu Hülffe kommt. Von pur lautern Küh-Mist, darunter kein Stroh noch anderes zur Streu kommen, wird nun eine Grube, so in einem Winckel des Gartens, ausgegraben, und die so wohl die Sonne frey anscheinen, als auch Thau und Regen ungehindert benetzen könne, völlig angefüllet, und bis zur gäntzlichen Verwesung, die etwan in 2. Jahren geschiehet, ruhig gelassen, und nur zur Frühlings- und Herbst-Zeit, von oben hinein umgerühret, damit alles wohl zusammen faule, und einer Erden gleich werde. Wenn

nun der Gärtner seine Blumen-Beete zurichten will, so nimmt er von einer gemeinen leichten sandigen Garten-Erde, einen Theil; die, wann sie nicht schon und vor sich selbsten im Garten zu haben, leichtlich von einer Rasen- oder andern geringern Erde zusammen zu bringen ist; träg darauf einen Theil von erst gemeldeten Kühe-Mist, und mischt beydes, nebst Zuthuung eines halben Theils, wann die erstere Erde schon sandig, wo dieses aber nicht, eines gantzen, theils klaren weissen Bach-Sandes, wohl untereinander: Leidert es Anfangs durch ein ordinair Gatter, das andere mahl aber durch ein enges Drath-Sieb, und füllet damit seine ausgehobene Beete an.

NB. Bey Vermischung und Klarmachung dieser Erden, muß sich der Gärtner ja keine Mühe verdriessen lassen; sintemahl darauf viel ankommt, und je feiner und subtiler der Grund zu gewinnen, je frecher und schöner die Blumen darinnen daher wachsen werden: wie dann der Holländer Kunst bloß in ietzt-beschriebener Zubereitung der Erden beruhet, und sie keinen eintzigen andern Hand-Griff oder Kunst-Stück darbey gebrauchen: sondern mittelst eines solchen Grundes fast alles, was man nur will, in der Gärtnerey hervorzubringen und zu erziehen ist.

Warum aber der Sand, und besonders der weisse darbey gebracht wird, geschiehet aus der Ursachen, weilen er so wohl die überflüßige fette temperiret, als auch sonsten die Erde leicht und lucker erhält, damit die Nässe geschwinder hindurch-

durchdringen, und dem Gewächse keinen Schaden zufügen könne; Zudem der weisse Sand eine kühlende Eigenschaft an sich hat, so bey einfallender grosser Sommer-Hitze, denen Zwiebeln trefflich zu statten kommt, und sie von dem Brand, welchen sonsten der rothe Sand, bey dürrem Wetter, leichtlich verursachet, bewahret.

3. Nachdem man in dem Garten eine Gegend, so gerade gegen Mittag lieget, von der Sonne den gantzen Tag, besonders im Winter und Frühling frey kan beschienen werden, anbey für den Nord- und Ost-Winden, entweder mit Gebäuden, oder einer hohen Hecke, oder Spalier wohl verwahret sey; Werden die Beeten nach eines jeden darzu gewidmeten Raum in Garten, der Länge und der Breite nach angelegt, der untere alte Grund etwas umgraben, der neue hinein getragen, und im übrigen eingefaßt und bereitet, wie allen Garten-Verständigen schon bekannt, und hier überflüßig ist, solches anzuführen, nöthiger aber, welche Blumen am ersten darein gehören.

4. Das erste Jahr setzet man in solchen neuen Grund, Tulipen, oder Hyacinthen, oder wohl gar beyde mit einander, und wiederholet solches das andere Jahr; nach welchen, wann durch diese Zwiebeln, die ziemlich lange und viele Wurtzeln schlagen, der Boden etwas ausgesogen, und so zu sagen, magrer gemacht worden, ist er tauglich zu denen Anemonen und Ranunculn, welche kein überflüßiges fettes Erdreich ver-

verlangen. Und endlich können das vierdte Jahr Narcissen, Jonquillien, Irides, Fritillarien, und andere Arten, die weiter auch kein feistes Land erfordern, hinein gepflantzet werden. Und auf solche Weise wird man nicht allein jede Art, ihrer Natur nach, rechtmäßig accommodiren: als auch ihre Flor in vollkommensten Stand und Schönheit hervor kommen sehen.

Ein curieuser und fleisig-untersuchender Garten-Liebhaber hat auf folgende Art die schönsten Blumen erhalten.

1. Hat er den puren, reinen Küh-Mist, wie oben schon gesagt, auf einen Hauffen lassen schlagen, daß Sonnenschein, Regen, Thau und Gewitter darauf gefallen, des Winters aber vom Frost solcher scharff durchfriehren können, wodurch er in einem Jahre eine lockere und gantz mürbe gute Erde erhalten, welches in einer Grube binnen 2. Jahren kaum geschehen kan.

2. Mit solcher neuen Erde, welche zuvor klein und zart gemacht worden, hat er die Kübel, Kasten und Aesche 2c. über die Helffte angefüllet; darauf zwey bis drey Finger breit hoch andere gute zarte Garten-Erde gethan, und darein die Zwiebeln 2c. gehörig gesetzet, daß solche mehr auf der neuen Erde von Küh-Mist geruhet, als darein kommen, die Wurtzeln aber sich noch

und noch hinein gezogen; und hat weder Sand noch Baum-Erde weiter dazu genommen, indessen aber doch auf solche Weise, von allerhand Art Gewächsen, die allerschönsten Blätter und Blumen, von ausserordentlicher Grösse und Ansehen bekommen, welche andere Liebhaber in grosse Verwunderung gesetzet.

Num. XXV.

Wartzen, Hüner-Augen und Leichtdorn, wie solche durch oft-probirte Mittel gewiß zu vertreiben sind.

1.

Die Wartzen sind ein hartes, schwieliges Gewächs, in der Grösse einer Erbse, so mehrentheils an den Händen enstehen, welche zur Zeiten von selbst wieder vergehen, oder abfallen, zum öfftern aber stehen bleiben, da es schwer wegzubringen. Mit schneiden wird nicht viel ausgerichtet, das Beitzen ist gewisser, doch auch gefährlich. NB. Wann aber behutsam damit verfahren wird, gehet es wohl an, wie mit einem Maal, so wie eine Maul-Beere aussahe, und erhoben war, geschahe, solche war über der Nase zwischen beyden Augen, alss desto gefährlicher heraus zu beitzen; Der Chyrurgus legte ein fest-halten-

tendes Pflaster, in der mitten so weit ausgeschnitten, als das Maal groß war, darum, auf solches das andere und dritte ꝛc. die Person muste sich auf den Rücken legen, alsdann dasjenige, so das Maal solte auspeitzen, wurde mit einem darzu bereiteten Pinsel darauf gebracht, der Besitzer des Maals muste ohne die geringste Bewegung stille liegen, bis nach ohngefähr einer halben Stunde wässerigte und blutige Feuchtigkeit sich auf das Peitzen fand, solche ward mit einem Schwämgen hinweg genommen, alsdann ein gut Pflaster über das Maal gelegt, welches, nach einiger Zeit, das Maal heraus zog, zugeheilet wurde, und nichts als eine kurtze Glieds-lange schmahle Narbe hinterließ. Also lassen sich auch Mähler aus dem Gesichte bringen, wann nicht darunter liegende Adern solches verhindern.

2. Die sympathetische Cur, da man einen lebendigen Aal den Kopff abschneidet, mit dem Stumpf die Wartze bestreicht, und den Kopff unter eine Dach-Trauffe vergräbt, ist gantz sicher, da mehrentheils nach einiger Zeit, wenn nemlich der Kopff verfaulet, die Wartzen abfallen.

3. Oder: Mit einer Speck-Schwarte die Wartze gerieben, etliche Tage wiederholet, die Schwarte jedesmahl an die Sonne hingeworffen, so verdorren die Wartzen.

4. Oder: Nimm einen Stroh-Halm aus dem Mist, reibe mit einem Knopff davon die Wartzen wohl, und wirffs wieder auf den Mist, so vergehen

die

die Wartzen, wann das Stroh faulet, ist viel hundert mahl probiret. Becher.

5. Oder: Mit Ohren-Schmaltz öffters gerieben, vertreibet sie gleichfals. Es wird aber einem, ehe man sichs versiehet, das Ohren-Schmaltz fehlen, daß man damit nicht continuiren kan, wie mir mit einem Hüner-Auge geschehen, obgleich gespüret, daß es gut gethan, und der Schmertz aufgehöret.

6. Oder: Mit Oel aus alten Besen-Reisern auf einem zinnern Teller gebrannt, und damit bestrichen.

7. Vitriol-Oel, Schwefel-Oel, damit bestrichen, vertreibet die Wartzen.

8. Bleyweiß mit Weinstein-Oel und Eßig auf die Wartzen gestrichen, es heilet dieselben gantz leichtlich.

9. Oder: Zwiebeln und Saltz darauf gelegt.

2.

Von Hüner-Aug, Krähen-Augen, Elter-Aug, Leichdorn, wie solche zu vertreiben.

Schwielen oder Wartzen, so an den Zeen oder Fuß-Solen von starcken Drücken und Zwängen der Schuhe entstehen, verursachen offt viel Schmertzen. Darwider werden viel Heil-Mittel angegeben, als

1. Man soll die Leichdorn mit Karpfen-Galle schmieren, so vergehen sie, oder, grün- oder roth

Wachs eine Zeit lang darauf legen, so vergehen sie, hilfft nicht allemahl, doch ist das grüne Wachs, wegen des darunter gemischten Grünspans besser als das rothe.

2. Oder man nehme Odermennige, mit Saltz und starcken Wein-Eßig gestossen, und es aufgelegt.

3. Oder man nehme schwartze Schnecken, die keine Häußlein haben, reibe sie also lebendig an die Hüner-Augen, bis sie sterben, stecke sie an ein Spießlein, an die heisse Sonne, wie sie ausdorren, so vergehen auch die Hüner-Augen. Hohb.

4. Oder Wolffs-Milch, ein Kraut so wild neben den Zäunen und Aeckern wächst, und das gantze Gewächs voll Milch ist, solche bestehet in einer brennenden Schärffe und hat ein flüchtiges Saltz, solche Wolffs-Mich vertreibet die Leichdorn, Hüner-Augen und Wartzen, wenn dieselbe damit bestrichen werden.

5. Oder Knoblauch darauf gebunden, vertreibet die Leichdorn auch, und aus Knoblauch, Saffran und Wachs machet man ein Pflaster, und leget es auf das Abgeschnittene.

NB. Wer den Fuß erst in ein Fuß-Bad will setzen, um hernach den Leichdorn oder das Hüner-Auge oben abzuschneiden, damit das aufgelegte Mittel desto eher helffe, muß sich wohl in Acht nehmen, daß keine Ader mit begriffen werde, denn mancher hat das Leben darüber eingebüsset, oder doch viel Schmertzen müssen ausstehen.

3.

Hüner-Augen oder Leichdörner zu vertreiben von M. B. aus S.

Recept.

Nehmet Schämme welche auf dem Miste wachsen, solche in einem Mörsel gestossen, hierzu ein wenig Terpentin gethan, und untereinander gerieben, das es als ein Pflaster wird; hiervon als ein Pflaster euf ein leinen Tüchlein aufgestrichen und übergelegt, solches 3. Tage darauf liegen lassen, alsdenn abgenommen und ein anders aufgelegt. Solches zwey bis dreymahl wiederholet, alsdenn wird der Leichdorn weg sey.

4.

Ein gewiß und öffters probirtes Mittel vor Hüner-Augen ist auch folgendes:

Setzet den Fuß in warm Wasser, daß das Hüner-Auge erweichet wird, darnach das Harte mit einem scharffen Messerlein abgeschnitten oder besser, geschabet, doch in acht genommen, was oben schon erinnert, daß mån keiner Ader so nahe komme. Alsdenn frisch Hasen-Fett von der Niere genommen, solches als ein Pflaster auf ein leinen Tüchlein gestrichen, und übergelegt, und 24. Stunden liegen lassen, alsdenn wieder ein frisches aufgelegt, es verlieret sich das Hüner-Auge in kur-

kurtzer Zeit. In Ermangelung des frischen Fettes kan man auch altes nehmen, doch ist ersteres besser.

Num. XXVI.

Aus gerechten guten Grünspan, der nicht verfälscht ist, eine vortreffliche grüne Farbe zu bereiten, so dem distillirten Grünspan wenig nachgiebt. Wie solches mir von vornehmer Hand hinterlassen.

1.

Von dem guten Grünspan, welcher aus Franckreich von Montpelier auch andern Orten in Blasen und Häuten heraus gebracht, und vor den besten gehalten wird, davon nehmet, so viel euch auf einmahl zu machen beliebet, ein gantz oder halb Pfund, stosset solchen klein, das Unreine kan man dabey heraus lesen, den Grünspan thut in einen neuen glasurten Topff oder Napf, giesset hinlänglich scharffen weissen Eßig darüber, und last es eine Nacht stehen, daß der Grünspan sich wohl erweiche, und wie eine dünne grüne Brühe aussiehet. Den andern Tag wird der Topff oder Napff auf Kohl-Feuer gesetzt, und gesotten, unter währendem Sieden, mit einem hölzernen

nen Spatel beständig herum gerühret, damit sich der Grünspan recht wohl auflöset.

NB. 2. Das Kohl-Feuer muß nicht so starck seyn, sondern daß man es nur in etwas, unter beständigen Umrühren, im Sud erhalte; Es muß auch nicht so lange sieden, sonst wird der Grünspan verbrand, und unter währenden Rühren mit dem höltzernen Spatel immer bräuner und schwärtzer, wie ich es selbst einmahl erfahren, da vermeynte, durch starckes Feuer und langes sieden müste die grüne Farbe sich auflösen, und desto schöner werden, es traff aber nicht ein, sondern wann das Grüne am schönsten aussiehet, und sich hinlänglich aufgelöset hat, so nehme man das Gefäß vom Feuer.

3. Nimmt man ein groß Zucker-Glaß, stecket einen gläsern Filtrier-Trichter darein, oder in Ermangelung dessen, von Feder-Kielen oder nur Besen-Holtz einen verfertiget, zusammen gelegt gedoppelt Lösch-Pappier, wie gehörig und bekannt, und fast wie eine Deute ist, darein gethan, und die grüne dünne Masse und Brühe in das Pappier geschüttet, oben mit etwas zugedeckt, daß kein Staub darein fället, und also lassen durch-filtriren. Wann nichts mehr durchgehet, hebet man den Trichter mit dem Uberbleibsal heraus, darnach läst man den Grünspan sich setzen, und die übrige Feuchtigkeit auf gelinder Wärme nach und nach abrauchen, bis ein zartes grünes Pulver übrig bleibet,

Sol-

4. Solcher Grünspan und vortreffliche grüne Farbe läst sich zu der schönsten Arbeit gebrauchen, im Mahlen, Illuminiren, ja gar auch zum Bücher-Drucken, wann ein gehöriger Fürniß darzu bereitet wird; sie schiesset auch nicht ab, wie sonst der Grünspan mit der Zeit zu thun pfleget. Man muß solche Farbe vor allem Staub hernach wohl bewahren und aufheben.

Num. XXVII.

Von der Salbey.

Salbey ein Stauden-Gewächs, es giebt unterschiedene Sorten, werden in Garten- und Küchen-Salbey eingetheilet.

I.

Unter die ersten werden gerechnet die vergüldete, versilberte, und dreyfärbige Salbey, welche im Garten eine artige Zierde geben. Es giebt auch breit-blätterige, und die kleine, edle oder Creutz-Salbey; Sie wächst bey uns einen Schuch hoch, in Ost-Indien 6. Ellen lang, in Spanien an vielen Orten am Gebürge häuffig, daß die nächst dabey liegende Dörffer, in Ermanglung andern Holtzes, die Salbey an statt Holtzes zu verbrennen pflegen. Alle Sorten haben hier zu Lande einerley Pfleg- und Wartung.

tung. Der Saame wird im Monat Martio in gut gedünget und gegrabenes Land gesäet, um der Regen-Würmer halber, wird kleiner Pferde-Mist, der noch nicht verfaulet, darauf gestreuet, damit solche den neu-aufgehenden Saamen nicht angehen und fressen, sondern vielmehr mit dem Mist sich aufhalten, und solchen in ihre Löcher ziehen. Ist der Saame aufgegangen, so muß man denselben fleißig jäten, und von Unkraut reine und sauber halten. Wann solcher so viel erwachsen, daß er zum Verpflantzen dienlich, kan man die Pflantzen Reihen-weiß auf ein Beet bringen, oder die Gänge einen Schuch weit von einander, damit einfassen. Bey der Salbey soll allezeit Raute gepflantzet werden, weil sonst die Kröten, Schlangen, Spinnen und ander Ungezieffer darunter nisten, sonderlich die Kröten und Schlangen sich bey der Wurtzel und Stamm der Salbey gern aufhalten, solche lieben und benagen, und bis in die Spitze vergifften, darum einige die Gipfel oder Spitzen davon brechen, die Salbey waschen, ehe sie solche geniessen. Davon unten ein traurig Exempel folgt, welche dieses nicht bedacht haben. Hingegen vor der Raute fliehen nicht allein die Kröten und Schlangen, sondern hassen auch ihren Schatten. Zum zweyten gehet ihre Vermehrung durch Zertheilung der alten Stöcke gleichfalls an, solche können im Monat Martio oder April, oder im Herbst in September verpflantzet werden. Zum dritten durch Abschneidung derer Reiser, welche man in April und Majo in gute zubereitete

Erde

Erde in Scherben stecket, weil man nicht allemahl Gelegenheit hat von der dreyfarbigen, vergulten und groß-blätterigten Salbey den Saamen zu bekommen; auch dieser gerne degeneriret, aus der Art schlägt, und gemeine Salbey daraus wird, wie ein vornehmer und fleißiger Garten-Liebhaber dieses wohl wahrgenommen, drum ist es am sichersten, dergleichen von Abschneidung derer Stengel zu nehmen. Die Scherben sollen an einen schattigten Ort gestellet, und fleißig begossen werden, so gewinnen sie in weniger Zeit Wurtzel, und kan man auf solche Art zu einen grossen Vorrath gelangen. Wenn der Saamen verblühet, und die Körner in denen Kelchen theils braun und schwartz werden, so ist es Zeit solchen abzuschneiden, welcher auf den Boden dünne hingelegt und trucken gemacht wird, jedoch wo keine Mäuse vorhanden, sie fressen den Saamen überaus gerne. Die Reiffung des Saamen geschiehet um Johannis-Tag, gehet vier Jahr auf, und bringet seine Blumen im Junio und Julio.

2. Die Salbey soll man ungewaschen weder bey Speisen noch in Geträncke brauchen, wie oben schon gedacht, wegen der Kröten und Schlangen, so solche zu vergifften pflegen. Unter vielen nachdencklichen Exempeln so aufgezeichnet zu finden, soll hier nun ein eintziges folgen, welches Ambrosius Parnus lib. de venen. c. 24. erzehlet: Zwey Kaufleute waren nahe bey der Stadt Thoulose in Franckreich bey einem ehrlichen Mann zu Gaste, die giengen in den Garten ihres

Wir-

Wirthes, brachen Salbey-Blätter ab, und legten sie ungewaschen in ihren Wein. Ehe aber die Mahlzeit verbracht, verlohren sie das Gesichte, nachdem ihnen erstlich ein solcher Schwindel angekommen, daß sie bedünckte, das gantze Haus gienge mit ihnen um, und drehete sich das unterste zu oberst. Ihr Hertz wurde ihnen trefflich matt, die Lippen und Zungen wurden schwartz: Sie stammleten, und sahen scheußlich und verkehrt aus, der kalte Schweiß brach ihnen aus, und übergaben sich heftig. Darauf lieffen sie auf, daß sie dohneten, und kurtz hernach gaben sie ihren Geist auf, darüber Wirth, und alle im Hause unsäglich erschrocken. Bald darauf wurden sie gefangen genommen und beschuldiget, sie hätten diese zwey Kaufleute mit Gifft vergeben; Sie aber entschuldigten sich, und sagten, wie daß sie eben mit ihnen einerley Speiß und Tranck genossen, ausgenommen von der Salbey, welchen die Kaufleute in ihren Wein gelegt, hätten sie nicht getruncken. Da liesse der Richter einen Medicum holen, und fragte ihn, ob die Salbey etwa könte vergiftet werden? Der Medicus antwortet: Ja, und man solte im Garten nachsuchen, ob etwan ein gifftiges Thier da wäre, das seinen Gifft auf die Salbey geworffen. Dieses ward also befunden, nemlich eine grosse Anzahl kleiner und grosser Kröten, in einem tieffen Loch unter dem Salbey-Stock, die jagten sie mit heissen Wasser aus ihrem Lager. Daraus geschlossen worden, daß die Salbey so

wohl

wohl von dem Geiffer, als dem Urin der Kröten sey vergiftet worden. Darauf hat man den Hauswirth mit seinen Leuten wieder ledig gelassen.

3. Die Krote, oder Kröte siehet dem Frosch in allen gleich, aber sie ist ein sehr giftiges Ungeziefer, indem es mit seinem Geiffer und mit seinem Harn, wie es von einigen genennet wird, denen aber Brown widerspricht, den es durch starckes Aufblehen des Leibes weit von sich sprizet, die Kräuter vergiftet, daß sie denen, so sie also unrein geniessen, tödlich werden, wenn aber diese Feuchtigkeiten auf die Haut fallen, verursachen sie eine Geschwulst, die, wenn nicht zeitig darzu gethan wird, erhärtet. Der Kröten giebt es dreyerley Gattungen, die Erd-Kröte, ist grau mit schwartzen Pückeln, hat einen dicken Leib, und kan darum allein kriechen, hält sich in Gärten, Stellen und Kellern auf. Die Wasser-Kröte, lebt im Wasser, ist dunckelfarb auf dem Rücken, und bleich auf dem Bauch, ihre Stimme ist fast wie der gackenden Hennen. Die Feuer-Kröte, ist dunckelbraun, oder Ruß-Farb auf dem Rücken, bleich-gelb auf dem Bauche, mit allerhand meist rothen Flecken eingesprengt, lebt auch im Wasser, und ihr Geschrey ist, als ob auf einem Horn geblasen würde.

NB. Der Gebrauch und Nutzen der Salbey folgt in der vierdten Sammlung.

* * *

Kern
Anmuthiger und Zeit-kürtzender,
Eines auserlesenen Vorraths curieuser und nützlich-gesammleter
Wissenschafften
und derer brauchbaresten
Kunst-Stücke,
Welche
Aus Mathematischen, Medicinischen, Chymischen, Mechanischen, Historischen, Oeconomischen und vermischten Materien derer besten alten und neuern gedruckten Bücher, geschriebenen Blättern, berühmter oder erfahrner Männer und guten Künstler mitgetheilten Experimenten hergeleitet werden;

Also:

Daß solche nicht allein zur Gemüths-Belustigung im Lesen, sondern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haushaltungen so wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor Künstler und andere Profeßionen dienlich sind.

Darbey vieles mit nöthigen und sauberen Figuren erläutert wird.

Vierdte Sammlung.

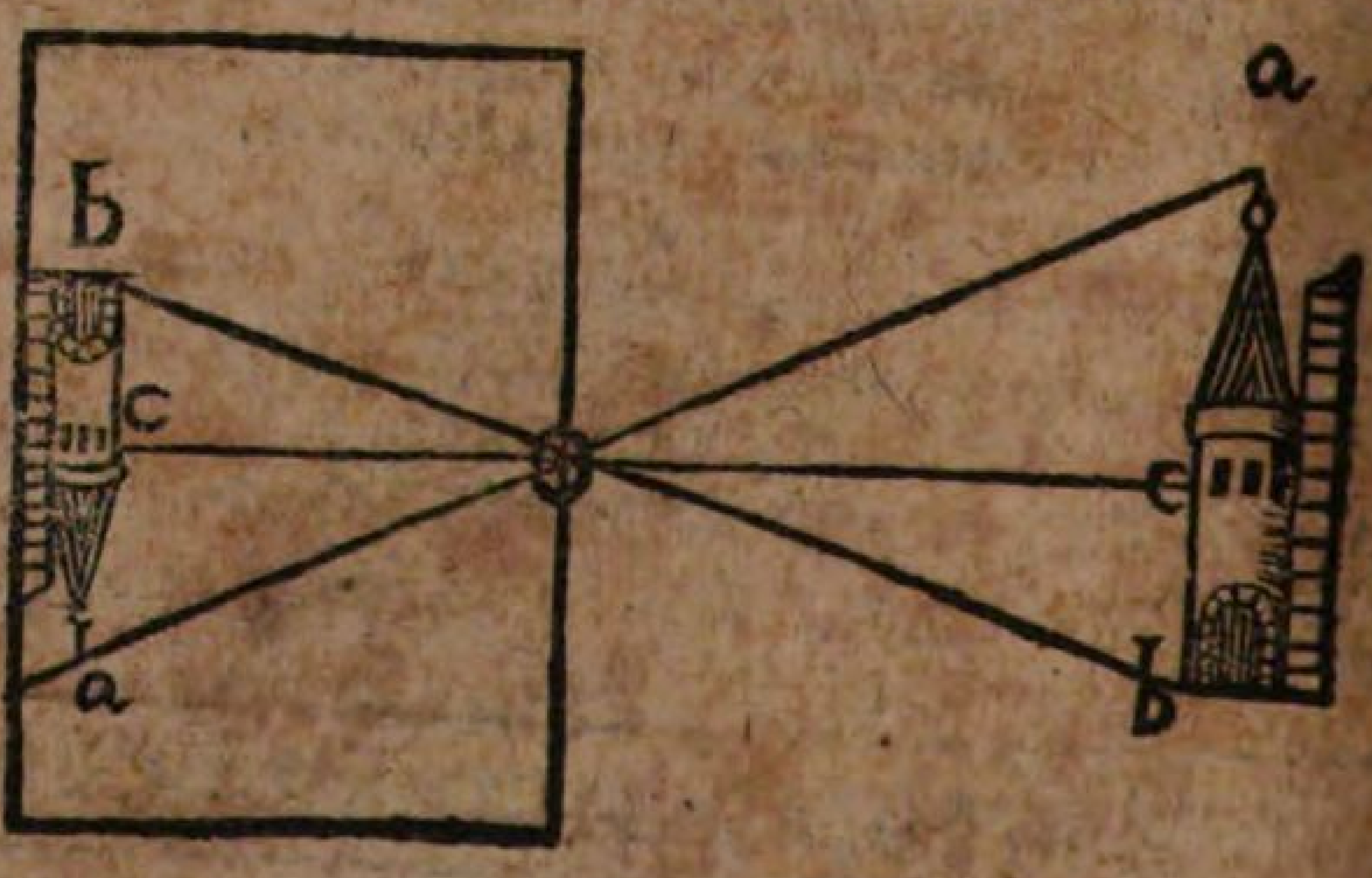
Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken, Buchhändl. und Universitäts-Buchdrucker, 1744.

Num. XXVIII.

Historie dererjenigen Erfindungen, welche die Gelehrten bey der Camera obscura gemacht haben.

Fig. I.

Indem ich anietzo im Begriff bin den Historischen Zummenhang aller derjenigen Erfindungen, die die Gelehrten bey Gelegenheit der Cameræ Obscuræ gehabt haben, vor die Augen, des begierigen Lesers zu legen, so erinnere ich



mich,

mich, daß ich in der Ersten Sammlung Num. I. eine kurtze Einleitung gegeben habe, wie das Sehen bey dem Menschen zugehe, und daß ein Linsenförmiges Glaß allezeit die Gegen-Stände umgekehret præsentire. Besiehe Fig. I.

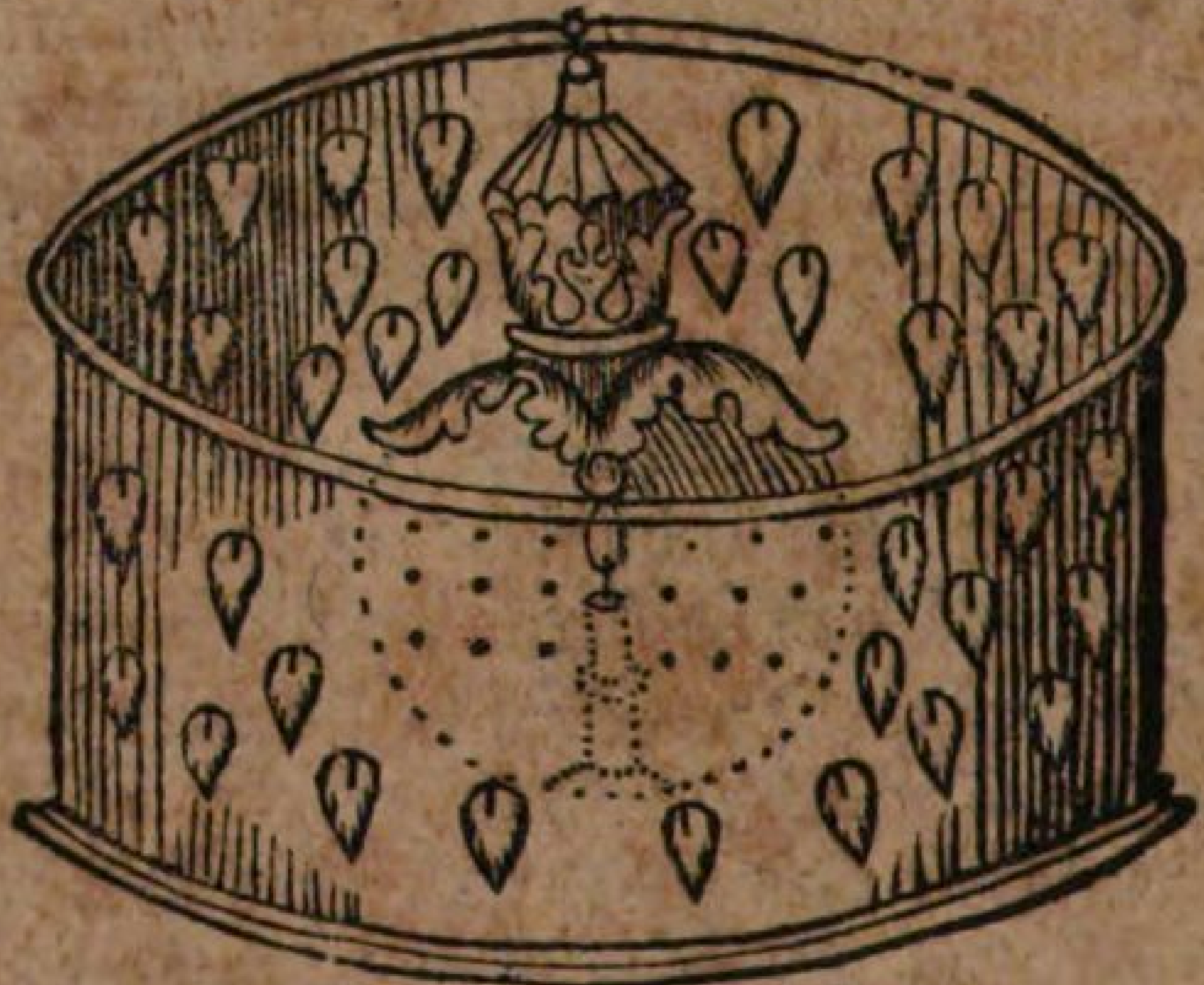
Dannenhero verweise ich den Leser vor anietzo, da ich die Cameram Obscuram beschreiben will, nochmahls dahin, um das Fundament darzu aus angeführten Blättern zu holen.

1. Die Camera obscura wird also genennet, weil man insgemein ein kleines Zimmer, oder Cammer dazu genommen, welche allenthalben zu und dunckel gewesen, dahero sie auch obscura genennet worden, in dessen Mitte hat man entweder einen Bogen weiß Papier aufgestellet, oder ein zartes weises Tuch aufgespannet, gleich gegen diesem über hat man an der vorder Wand ein rundes Loch geschnitten, und in dasselbe ein mittelmäßig grosses Glaß auf das sauberste geschliffen gestellet, dasselbe aber vorne mit einem Stücklein durchsichtigen Horne verwahret, damit weder Staub, noch Unreinigkeit das Glaß verderben möge, so hat sich denn alles was von aussen entweder dahin gestellet worden, oder sonst vorbey gegangen, umgekehret an dem weisen Bogen aufs aller zierlichste, und mit allen Farben præsentiret. Vermöge der bey Fig. 1. gegebenen Demonstration.

2. Man kan auch eine Cameram obscuram ohne Glaß machen, wenn man nur daß Löchlein gantz kleine, etwa so groß als eine Erbse bereitet, so erscheinen die Sachen ebenfals umgekehrt, die hin-

nein fallen, doch præsentiren sie sich lange so deutlich und schöne nicht als wenn ein Glaß vorgestellet wird. Aus diesem folget eine Invention eines curieusen Stücks, welches der Herr Härtel in seiner Anweisung zum Glaßschleiffen berühret, und nichts anders als eine Gattung einer Cameræ obscuræ mag genennet werden. Besiehe Figur 2.

Fig. 2.



Es hat sich dieser eine hohle Kugel von dünnen Blech machen lassen, in der Weite etwan anderthalb Fuß, und umher nach dem quincunx lauter Löchlein einer Linsen groß schlagen lassen, oben aber hat er einen Rauchfang aufgesetzt. Um diese Machine herum hat er 2. höltzerne Reiffe, um dieselbige eine Wand von Oel geträncktẽ Papier

pier befestiget, daß also dieselbe rund um diese Kugel herum ausgespannet gewesen. In das Centrum der blechernen Kugel hat er ein Licht gesetzet, so hat man mit Vergnügen wahrgenommen, daß sich dieses eintzige Licht an dem Oel-getränckten Papier so vielmahl umgekehrt præsentiret hat, als viel Löcher in dem Blech sind geschlagen gewesen, doch muß dieses Stück des Nachts præsentiret werden.

3. Die Grösse wird sonst insgemein eingetheilet in firmatam und portatilem. Jene ist ein eigenes aptirtes Zimmer, das entweder in einer Ecken eines Gartens, oder auf einem Saale eines vornehmen Herrns sich befindet, und stets dazu destinirt ist. Diese Art aber wird wieder eingetheilet in portatilem majorem und minorem. Sie wird portatilis genennet, weil man sie von einem Ort zum andern schaffen kan. Portatilis minor aber ist ein klein Kästlein von Pappe, welches gar gemein ist, und bald soll beschrieben werden.

Dahero hat der Herr P. Sturm in Altdorff eine solche grosse Cameram obscuram von leichten Bretern 8. Fuß lang, 6. breit und 7. hoch machen lassen, und solche auf 4. Räder gesetzt, daß man sie hat hinschieben können, wohin man gewolt hat; Diese hat er lassen hinaus aufs Feld bringen, zu der Zeit, da die Sonne fein helle geschienen, und einige seiner Studenten mit hinnein genommen, da haben sie die Bewegungen der Baum-Blätter, und über dieses einen unfern davon gestellten Knaben auf der weissen Wand so deutlich und so nett

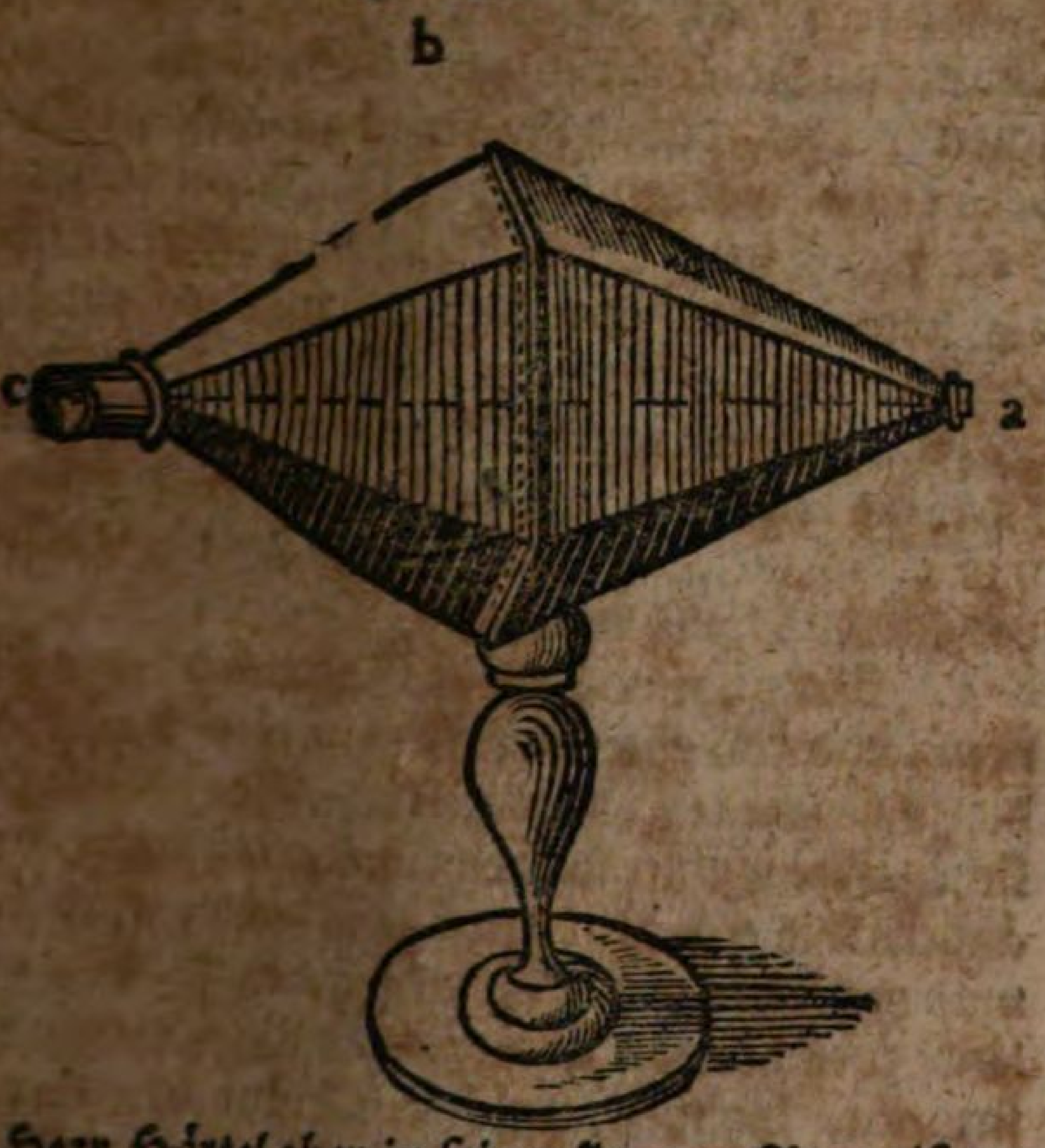
mit allen gehörigen Farben abgeschildert gefunden, daß man mit grossen Vergnügen hat observiren können, wie der Wind mit seinen Haaren gespielet, und dieselben hin und her gewehet hat. Dahin zielet die kostbare Versprechung des obgedachten Herrn Sturms, wenn er p. 13. P. I. Collegii Curiosi also schreibet: Se intra unius horæ quadrantem edocturum unumquemque ipsorum artem effigiandi hominis cujusque vultum ea perfectione, quam omne pictorum omnium artificium nunquam valeret attingere. d. i. Er „wolte nehmlich in einer Viertel-Stnude einem iedweden unter ihnen die Kunst lernen, „wie sie aller Menschen Angesichter mit solcher „Vollkommenheit mahlen solten, daß auch aller Mahler ihre Kunst niemahls so weit zu „reichen vermögend seyn solte.

4. Die kleinern variiren ebenfals nach der Invention des Meisters der sie machet, einige nehmen ein Stücke Pappe, so groß sie wollen, und machen einen viereckichten Kasten draus, an dessen einem Ende sie ein Oel-geträncktes Papier bringen, an den andern und untersten aber ein gantz Stücke Pappe, in dessen Mitte ein rundes Loch geschnitten ist. Uber diesen Kasten machen sie noch einen andern, daß er just drauf passet, schneiden ihn oben etwas spitzig zu, daß man ein geschliffen Glaß hinein legen, und einen Deckel drauf machen kan, alsdenn schieben sie die beyden Kasten so lange hin und wieder, biß das gegen über stehende Bild durch das Glaß hindurch auf das durch-

schei-

scheinende Papier fällt, und das Bild nett drauf mahlet, und das ist die gemeineste Art.

Fig. 3.



Herr Härtel aber in seiner **kurtzen Anweisung die Optischen Gläser zu schleiffen**, hat eine andere Gattung, die sehr artig ist, und das Bild fast noch netter præsentiret, weil sie sehr dunckel ist. Er nimmt aber ein Stück Pappe, ohngefehr 1. und einen halben Schuch lang, schneidet dasselbe als einen stumpfen Kegel, und leimet deren achte zusammen, daß es ein Gehäusse abgiebet, hernach stellet er vorn bey dem spitzigen Ende ein Glaß,

das ohngefehr in einer Schale von 1. und einen halben Zoll geschliffen ist, und auf das breite Theil kütet er ein Plan-Glaß, welches mit zarten disponir-Sande fein matt auf einer Seite gerieben ist, dahinter an, (wie diser disponir-Sand müsse zugerichtet werden, davon ist oben schon sattsame Meldung gethan worden in der XIX. Nummer) und wenn dieses seine Richtigkeit hat, machet er noch ein solch halbes Gehäuse, und füget es an das vorderste an, so ist es fertig. Vid. Fig. 3. a. ist der Ort wo das geschliffene Glaß stecket, b. ist der Ort, wo das matt gemachte Plan-Glaß stecket, und c. ist die Oeffnung wo das Auge hinein siehet und das Bild erkennet.

5. Man hat noch mehr Gattungen derer kleinern, und kan ein jeder inventieuser Kopff auf dieses gegebene Fundament bauen, und die äuserlichen Theile einer solchen Cameræ obscuræ verändern wie er will, denn das ist leichte, auch kan man mehr als 20. Gattungen heraus bringen. Und eben hiervon ist auch das sehr curieuse Instrument kommen, welches Oculus opticus genennet wird, und die natürliche Gestalt eines menschlichen Auges hat, samt allen darzu gehörigen Stücken. Man lässet sich eine höltzerne Kugel drehen so groß als man will, die man in der Mitte auseinander nehmen, und wieder zusammen setzen kan, diese bekommet vorne bey A. einen kleinen Canal, darein man ein erhabenes oder bauchichtes Gläßlein, welches man von einer zerbrochenen Uhr-Chrystalle nimmet, stecken kan, darüber

wird

wird ein hölzerner Ring gelegt, theils daß es nicht heraus falle, theils auch daß nicht so viel Licht hindurch falle. Ferner wird hinten bey B. ein Loch eingedrehet, und ein etwas dicker Canal der hinten mit einem Absatz versehen ist, hinnein gestecket, daß er gebebe hin und wieder gehet, vorn in diesem Canal wird ein auf beyden Seiten convex geschliffenes Gläßlein, dessen Schein so weit fället, als der Canal lang ist, eingesetzet, und ebenfals mit einem höltzernen Ringe verwahret, und hinten bey dem Absatze wird ein Plan-Glaß eingepasset, das zuvor mit disponir-Sande matt ist gemacht wor-

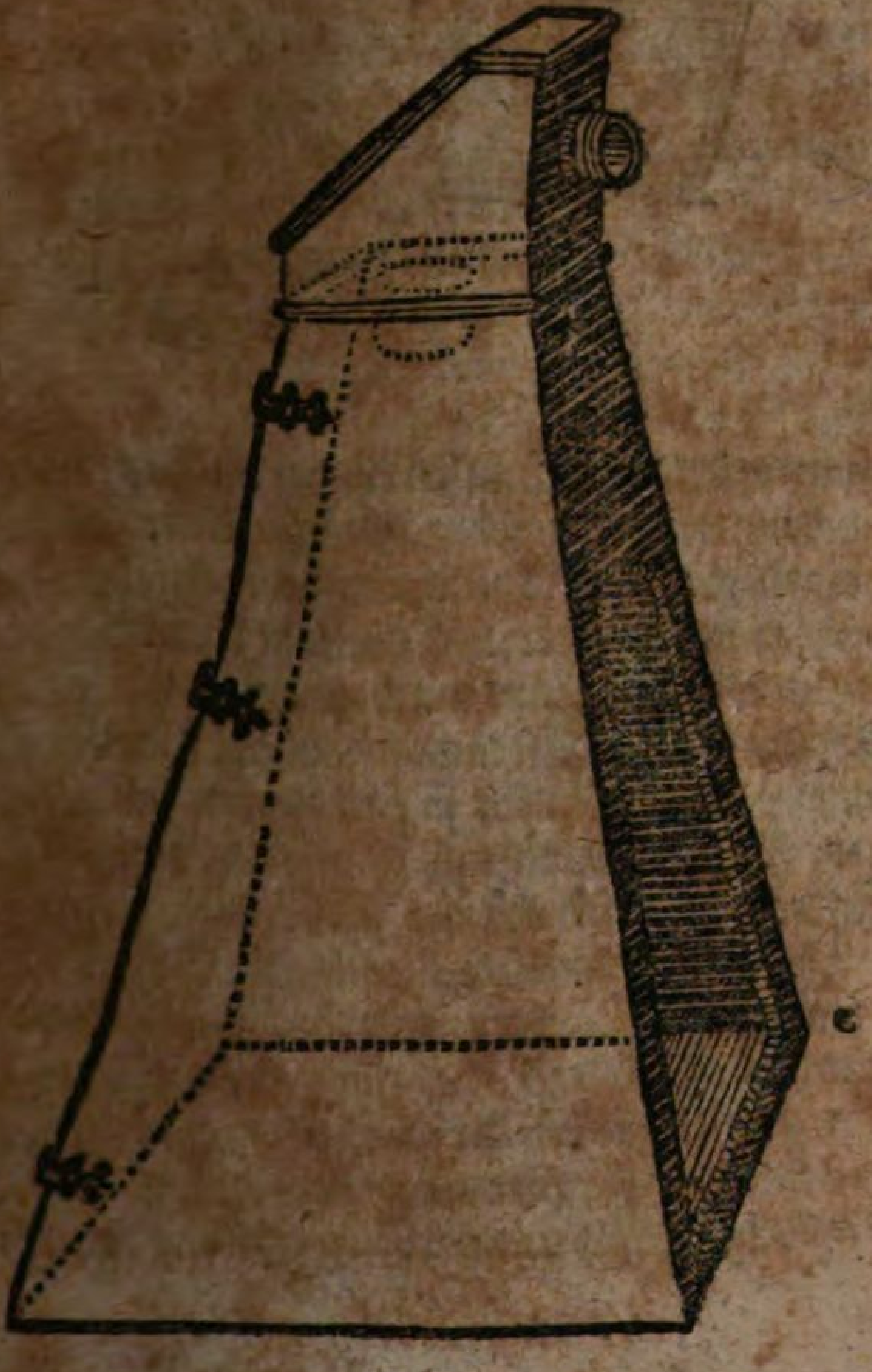
Fig. 4.

den, mit einem höltzernen Ring verwahret, und mit dem Deckel verschlossen. Diese Machine præsentiret so dann alle Stücke eines menschlichen Auges, das forderste bauchichte Gläßlein præsentiret das äuserste Häutlein des Auges, (daß des Menschen Auge aus unterschiedlichen Häutlein bestehe, davon habe ich ebenfals eine sattsame Nachricht gegeben in der Ersten Sammlung Num. I. p. 8. sq.) zwischen diesem und dem mittelsten Gläßlein ist es leer, da kan man Wasser hinein giessen, das præsentiret zugleich die wässerige Feuchtigkeit ꝛc. Wenn man diese Machine gegen das Licht stellet, so mahlen sich alle Sachen auf das hinterste Glaß umgekehret auf das zierlichste, so daß es eine schöne Cameram obscuram abgiebt. Besiehe vorher stehende Figura 4.

6. Man hat auch ein Kunst-Stück die Bilder aufrecht zu mahlen, wie sichs gebühret, durch Hülffe eines guten Spiegels. Und dieses geschiehet folgender Gestalt, man schneidet aus Pappe oder dünnen Bretlein 4. Theile, die oben etwas schief zulauffen, an dem vordersten Theile, wird ein groß Loch geschnitten, vid. Fig. 5. c. und unten ein Boden mit einem saubern weisen Papier überzogen, eingemacht, wie bey f. zu sehen. Oben wird wieder ein breit Stückgen Pappe aufgeleget, in welchen mitten ein Loch geschnitten ist, daß der Auffsatz, welcher gleich nachfolget, kan hindurch gestecket werden, vid. lit. c. Fig. 6. Auf dieses wird nun der Kopff, oder der Auffsatz a. b. c. gemachet, welcher ebenfals aus Pappe bestehet, d. ist der Halß, wel-

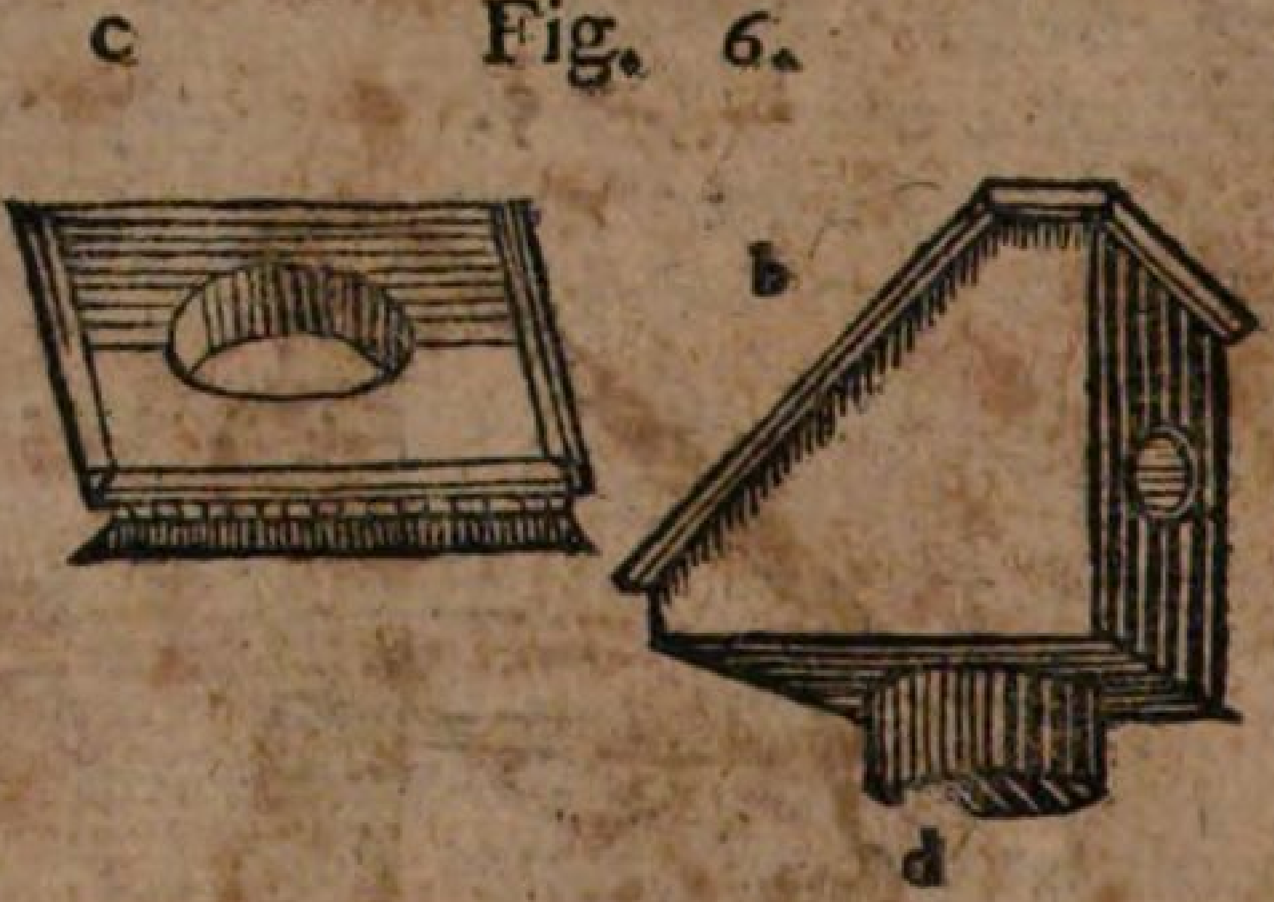
welcher in das Loch c. geſtecket wird, und hat in ſich ein geſchliffen Gläßlein deſſen focus juſt auf den weiſen Boden reichet b. iſt der Spiegel wel- cher ſchief gegen das Loch a. geſtellet iſt, damit er das

Fig. 5.



das object auffange, und durch das Glaß hinnunter auf den weisen Boden werffe, a. ist die Eröffnung, da die Bilder oder Objecta hinein fallen. Ich beruffe mich so wohl hier, als auch ins künfftige von dem foco derer Gläser, und dem Funda-

Fig. 6.



mente deren Schaalen immer auf das, was ich in den vorhergehenden Stücken dieser Sammlungen weitläufftig und deutlich beschrieben habe, dahero ein fleisiger und curieuser Leser, sich dieses vorhero wohlbekant machen muß, damit es nicht Absätze giebt. Wenn ich nun unten bey der Oeffnung e. hinein sehe, so præsentiret sich ein gantzes Feld, Gärten und Städte so natürlich und aufrecht, daß ich mit der Hand hinein greiffen, und mit einem Bleystiffte die schönste Gegend in verkleinerter Form nachzeichnen und abmahlen kan, welches allerdings die curieuseste und zugleich compendieuseste Art heissen mag eine Topographie zu verfertigen, oder einen Ort, und eine Lage geschwind abzuzeichnen, dahero auch die

die Ingenieurs, Feldmesser, und andere, die in der Geographie zu thun haben, sich dieser Machine mit Nutzen bedienen. Der Herr Professor Sturm in Altdorff beschreibet noch eine andere Gattung einer solchen Cameræ obscuræ, welche auch die Bilder sehr schöne mahlet und vermittelst eines schief gestellten Spiegels aufrichtet, allein zu dem obigen Zweck, nehmlich eine gantze Landschaft zu mahlen, schicket sie sich nicht allzuwohl, weilen das Papier bey ihm allezeit mit Oele geträncket ist, welches aber nicht seyn muß. vid. Tentamen XVI. Collegii Curiosi P. I p. 162. sq.

7. Der Nutzen von diesen verfinsterten Cammern ist unvergleichlich, und weitläuftig, ich habe kaum gesagt, daß die Ingenieurs, Geographi und Feldmesser sich der letzt beschriebenen Machine mit grossen Nutzen zu bedienen pflegten. Ich setze aber noch hinzu, daß man hiervon auch eine unvergleichliche Invention, einem in Gefängniß sitzenden von ferne etwas zu wissen zu thun, nehmen kan, ohne daß die Wächter etwas davon gewahr werden. Ich setze zum Grunde, daß das Gefängniß, wie es auch ordinair zu seyn pfleget, fein dunckel sey, und der Gefangene ungefehr die Zeit wisse, oder doch zum wenigsten auf die seinem Fenster gegen über stehende weise Wand fleißig acht habe, denn da wird sich dasjenige bald regen, was der draussen stehende vor hat, um nun dieses zu vernehmen, muß er sein Fensterlein mit einem Kleide gäntzlich verdecken, und nichts als ein kleines rundes Löchlein lassen, in welches er ein Glaß setzet,

dasjenige aber, was von aussen præsentiret wird, muß er mit einem weissen Bogen Papier in seinem Gefängniß auffangen, wenn etwa die Wand allzuweit entfernet ist. Hierauf hat derjenige, welcher aussen stehet, alle Buchstaben aus Holtz geschnitten, welche er nach einander gleich gegen das Loch über hält, welche sich denn auf dem weissen Bogen Papier, nicht anders als in einer Camera obscura, præsentiren, und die der Gefangene hernach zusammen setzet, und also sich darnach richtet, oder aber man setzet gantze Wörter zusammen, welche aber von aussen umgekehrt müssen gehalten werden, damit sie inwendig recht fallen. Kolhans in seinem Tractatu Optic. p. 271. hat noch eine andere Invention aus dem Harsdörffer angeführt, da man an statt der geschnitzten Buchstaben auf ein gewisses Glied des Leibes weisen solte, deren ein jedes einen a parten Buchstaben præsentiren müste; Allein es ist zu schwer, daß der im Gefängniß sich befindende sich erst darauf lange besinnen soll, was das oder jenes Glied vor einen Buchstab bedeuten soll, zu dem stehet auch derjenige, der es machet, nicht allezeit an einem so gelegenem Orte, daß seine gantze Positur durch das enge Löchlein hinein fället, und da hat die Invention ohnedem ein Ende.

8. Diejenigen welche Liebhaber von dem Himmels-Lauf sind, wissen schon, daß man noch mehr Nutzen damit schaffen könne: Wenn man eine solche Cameram obscuram von der oben beschriebenen grössern Form hat, die man aufs Feld und

auf

auf einen erhabenen Berg ſetzen kan, ſo iſt es ein ungemeines Vergnügen, wenn man gantze Tage, auch wohl manche Nächte darinne paſſiren, und dasjenige, was am Himmel paſſiret, anmercken kan. Ihrer wenige werden ſich wohl bekümmern, oder wiſſen, daß der helle Cörper der Sonnen Flecken hat, denn mit bloſſen Augen in die Sonne zu ſehen, iſt eine verbothene Sache. Gleichwohl giebt es ein groſſes Vergnügen, dergleichen Himmels-Cörper, aus welchen die Weißheit und Majeſtät GOttes beſonders hervor leuchtet, deutlich und ohne Schaden zu betrachten; Und dieſes kan zwar auf verſchiedene Art und Weiſe geſchehen, entweder mit bloſſen Augen, wenn die Sonne auf oder untergehet, und alſo ihre Strahlen nicht ſo blendend ſind; Oder mit einem Plan-Spiegel, welcher biß auf ein rundes Plätzgen über und über mit Papier bekleidet iſt, die Sonne auffängt, und auf die gegen über ſtehende weiſe Wand wirfft; Oder wenn 2. farbichte Gläſer zuſammen gekleibet werden, mitten aber ein ſubtiles Papier, ſo mit einer Nadel durchſtochen iſt, geleget wird; Oder endlich, wenn man durch einen Tubum (welcher Helioſcopium genennet wird, und von welchen ich ins künftige ſchon mehr reden werde,) die Sonne anſiehet; Aber alle dieſe Arten ſind unvollkommen, beſchwehrlich, und vor die Augen gefährlich; Dahero iſt es beſſer, wenn man vermittelſt einer Cameræ obſcuræ dieſe Flecken der Sonnen auf einem Bogen Papier ſiehet, und dieſes kan folgender Geſtalt zugerichtet wer-

werden. Wenn man in einer solchen verfinsterten Cammer sitzen will, läst man eine höltzerne Kugel drehen, in deren Mitte ein Loch ohngefähr 4. Daumen starck ist, in selbiges schliesset man entweder ein einfaches Gläßlein, daß auf beyden Seiten convex geschliffen ist, ein, oder man stecket einen Tubum von zweyen Gläsern hinein, so, daß man vermittelst eines Stockes, der an diese höltzerne Kugel gestecket ist, dieselbe hin und her drehen, und bewegen kan, diese Kugel wird in ein höltzernes Bret, das gleich gegen der Sonnen über stehet, so eingeschlossen, daß es auf beyden Seiten Fugen hat, und die Kugel nicht heraus fallen kan. Hierauf wird eine Banck zurechte gemacht, die accurat Winckel-recht ist, und unten eine Schraube hat, daß man sie nach Belieben höher oder niedriger schrauben kan, auf diese wird ein sauberer, weiser Bogen Papier angekleibet, und ein grosser Circul darauf gezogen, und endlich mit dem Stocke die Kugel immer hin und wieder gedrehet, bis der Sonnen-Cörper drein fället, und sich also auf dem Papier mit seinen Flecken und Lichte mahlet, ist nun dieser Cörper grösser als der Circul, so ziehet man die Banck noch ein wenig zurücke, ist er aber kleiner, so rücket man sie näher, so wird man mit grossem Vergnügen spüren, wie die Sonne an dem Himmel hinläufft, und wenn sie da zur rechten laufft, so gehet sie auf dem Papiere zur lincken, laufft sie aber an dem Himmel nach der lincken, so gehet sie hergegen auf dem Papiere zur rechten zu, denn alles was durch ein solches Glaß fäl-

fället, das fället umgekehrt hindurch. Die Zeit wenn die Curiosität anzustellen, ist am besten zwischen Morgen und Mittag, oder zwischen Mittag und Abend. Denn mitten in der Mittags-Stunde ist es wegen der Wärme so incommod, und auch der Stand der Sonnen allzuhoch, und nicht schräge, wie es doch allerdings erfordert wird. Mit eben dieser Machine mercken auch die Gelehrten die Sonnen-Finsternissen an, welches ein unvergleichlicher und vergnügender Zeit-Vertreib ist, sie müssen aber darzu noch mehr Instrumente, insonderheit aber eine gute Minuten-Uhr, oder doch ein gutes Pendulum haben, welches an der Seiten eines Tischgens, darauf eine accurate *Meridional*-Linie gezogen ist, fest gemachet ist, damit sie, so bald die Sonnen-Finsterniß eintritt, auch die erste Minute der Stunde haben können, um hernach auszurechnen, wie lange die Finsterniß gedauret hat. Doch ich besorge, daß, wenn ich dieses weitläufftig beschreiben solte, ich den Leser so lang aufhalten möchte.

9. Das schönste, und das denen meisten absonderlich noch in die Augen fällt, ist noch zurücke, nemlich allerhand Verblendungen denen Leuten zu machen, daß sie nicht wissen, wie sie dran sind. Der sehr erfahrne Athanasius Kircherus in seinem gelehrten Tractat de luce & umbra, fol. 811. rühmet diese Cameram obscuram als eine treffliche Erfindung, wie man denen Leuten allerhand Bilder könne erscheinend machen, welches eine natürliche Zauberey ist, und viel Künstler in

ungleichen Verdacht gebracht hat, die Bereitung hierzu ist folgende: Es wird ein leichter Kasten von leichten Bretlein gemacht, in dessen Wände 3. oder 4. Linsen-Glässer gerichtet, und in diesem Gehäuß ist noch ein anderer kleinerer Kasten, von weisen angeölten Papier bereitet, und dieser innere stehet so weit von dem äusern entfernet, als die Vorstellung der Bilder erfordert. Mitten darinne ist ein Loch, welches so groß, daß ein Mann darinne stehen, und die beyden Kästen von einem Orte zum andern leichtlich tragen könne; Wann man nun diese besagten Linsen formichte Gläser geöffnet hat, und sich in dem freyen Felde nieder gelassen, kan man demjenigen, welcher mit in das Gehäuß genommen worden, alles an der Wand weisen, was er fast sehen will, und kan man also die alten Käyser, Gespenste, die Todten, Stauden, und was man vor das Glaß stellen will an der Wand zeigen. Eben dieses lässet sich auch bey genugsamen Fackeln zu Nachts thun, da man nach Belieben allerhand Erscheinungen erdichten kan.

Ich gebe hierbey einem der an diesen Sachen Beliebung träget, und sich fleißig exerciret, zu bedencken anheim, was vor unvergleichliche Verzierungen, und Optische Kunst-Stücke auf denen Theatris derer Comödianten und Operisten können angebracht werden, wenn einer seinen Kopff ein wenig angewehnet, nach Beschaffenheit des Orts, und der Handlung, darauf zu sinnen.

Und

Und dieses ist es denn, was ich von denen Erfindungen, welche die Gelehrten bey der Camera obscura gemachet, habe anführen wollen. Ich werde künfftig hin auf diesen Fuß fortfahren, und iedes Instrument in der Optic also ausführen, daß man so wohl einen bessern Begriff, als in denen gemeinen optischen Büchern sonst geschiehet, sich machen kan, als auch einen rechtmäßigen Zusammenhang aller und ieder Erfindungen die fundamental sind, haben möge, denn die andern, die nur in accidental- Sachen von diesen abgehen, und nur auf eine geübte Phantasie ankommen, sind zu weitläufftig, und würden einen Eckel verursachen, denn entweder der Leser hat so viel Capacité diese Dinge zu verbessern, oder nicht, hat er sie, so braucht er meines Raths nicht; hat er sie aber nicht, so werde ich ihn mit meinen Schreiben keine vive imagination in Kopff bringen.

Num. XXIX.

Die Art und Weise, wo sich die Adern oder Gänge der Metalle finden, von ohngefehr. *

1.

Die Adern oder Gänge der Metallen werden entdecket entweder durch die Kunst, oder

 durch

* Diese Nachricht ist aus des Albaro Alonso Barba, eines hocherfahrnen Naturkündigers,

durch das Glücke. Gewaltige Wasser-Güsse schwemmen offt die obere Decke der Erde ab, und lassen also die Ertz-Adern, so einige allda vorhanden, bloß vor Augen liegen; grosse Sturm-Winde reissen manchmahl die Bäume bey dem Gesteine, und damit zugleich etliche metallische Steine von dem Orte heraus. Dergleichen Würckung hat auch das Hinfallen der Klippen oder Stein-Felsen, so entweder durch Donner-Wetter verursachet wird, oder durch grosse Regen, der den Leim, welcher sie zusammen hielte, hinwegwäschet. Offtmahls sind auch reiche Ertz-Gänge durch den Pflug entdecket worden, wie Justinus Meldung thut von dem Golde, das also in Spanien gefunden worden. Auf meinen eigenen Grund und Boden, eine Viertel Meile von Chuquiscaca, als auf der Höhe eines Berges gepflüget war, endeckte ich einen Gang von Soroches oder Atrament; Und ist glaublich, daß dergleichen sich

Priesters der Gemeinde in der St. Bernhards-Kirche in der Stadt Potosi in Peru in West-Indien, im Jahr 1640. in Spanischer Sprache geschriebenen Berg-Buche genommen. Es ist dieses Buch in Spanien und Indien so hoch gehalten worden, daß man offt das gegenwärtige und zu hoffende Vermögen, und alle Güter an dessen Erlangung gewendet: weil man es so rar, als den Stein der Weisen selbst gehalten hat,

sich zuträgt in unterschiedlichen andern Theilen in diesen Landschafften, welche so fruchtbar an Mineralien seyn; und daß der Unverstand der Acker-Leute die Ursache, daß sie den Reichthum, den ihnen das Glück in die Hände gegeben, nicht zu Nutze gebracht haben. Lucretius hat in seinen Versen vorgestellet, wie die Gebürge, wenn Feuer daran gelegt worden, entweder mit Vorsatz, oder ohngefehr, der Welt die Natur der Metallen offenbaret, indem es dieselben zerschmoltzen, und aus den Stein-Felsen, darinn sie verborgen lagen, heraus fliesend gemacht, in der Gestalt, wie sie nun bekannt sind. Durch dergleichen Zufall ist auch geschehen, und kan ferner geschehen die Entdeckung der Adern der Metallen, davon die Spanische Geschichte versichern, in der Verbrennung des Piräneischen Gebürges. So hat auch eine viel geringere Gewalt als diese offt genug gethan, wenn das Glück in Willens gewesen, den Seinen, denen es wohl gewolt, Reichthum mitzutheilen. Als ein Mann auf einem Wagen-Pferde über die Gegend bey Goßlar ritte, ist das Erdreich unter den Füssen des Pferdes gebrochen, und hat ihm einen gar reichen Ertzgang, wie Agricola erzehlet, offenbahret. Ein Indianischer Knecht, der die Wurtzeln etlicher Sträuche Tola, so eine Art Holtz, und gemein in diesem Lande ist, ausraufete, riß zugleich mit den Wurtzeln einen reichen Handstein von Ertz mit heraus, welcher Silber, weiß, und als ein Pulver war. Dieses geschahe eine halbe Meile von dem Bergwercke St. Christoph de

Achacalle, er brachte mit den Stein nach Hause, und wiese den Berg-Beamten den Ort. Als das reiche Bergwerck zu Tuno in der Landschafft Carangas wegen seines Reichthums anfieng berühmt zu werden, kamen viel Bergleute Hauffenweise dahin, unter denen etliche, welche gar arm waren, Theil an dem Bergwercke, das allbereit entdecket war, mit zu erlangen, versuchten, und sich deßwegen unter einander berathschlageten, wie sie ihr Brod gewinnen solten, sprach einer unter ihnen: So GOtt will, werden wir allhier genug bekommen, uns zu erhalten; stieß damit zugleich mit seinem Fuse auf die Erde, und sahe unter einem kleinen Theil Erde, welche er mit so geringer Mühe aufgraben kunte, ein Stück weiß Silber, welches er mit grosser Verwunderung herauszog, und damit ihre gegenwärtige Angelegenheit ohne einige fernere Arbeit bezahlete. Das Stück Silber war so groß, als ein Botyvela, das ist ein Spanisches Gefäß, welches bey einem Stübchen, oder vier Quartier hält. Dieser Silbergang gab in dem Sande, der unter diesem Stein, oder vielmehr gediegenen Silber gefunden wurde, beydes ihnen und andern grossen Reichthum. Dasselbe Bergwerck wurde der armen Leute Bergwerck genennet, und ist das reichste unter allen, so in dieser berühmten Gegend sind. Das Bergwerck in den Lipes wurde auch ohngefehr gefunden. Unter dem Gesteine desselben hatten viele Biscaches, welches ein klein Thier in der Grösse eines Hasens, und gantz gemeine,

und

und von guter Nahrung ist, ihre Jungen: Als nun einmahls eines mit einem Paar getödtet wurde, fand der Mann, der es geschossen hatte, es todt liegend, auf einem reichen Farellon, oder Stücke Silber, und er hieß den Ertzgang Nuestra Seniora dela Candelaria discubendora. Hernach ließ er sich unterschiedene andere Gänge zuschreiben, welche diese Gegend dermassen berühmt machten, daß sich viele Spanier dahin begaben, und wird es vor das dritte Bergwerck in gantz Indien gerechnet, nehmlich nach Potasi und Oruro.

2. Durch Kunst und Fleiß der Menschen.

Die Farbe der oben am Tage liegenden Erde ist nicht eine geringe Anzeigung, ob Metalle in dem Eingeweide der Erde sind, oder nicht, wovon unten gehandelt werden soll; und hat sich also in der Erfahrung in allen biß anhero in diesem Königreiche entdeckten Bergwercken befunden, indem die am Tage liegende Erde weit anders aussiehet, als andere Erde, auch in den Augen derer, die in dieser Sache gar wenig erfahren sind. Es ist keine gewisse unbetrügliche Regel, aus der Farbe die Erde zu urtheilen, was für eine Art von Metall sie halte, weil solches allein durch die Erfahrung und Probe erkennet wird, als wir sehen an dem Golde, welches gemeinglich in rother oder gelber mit weiß roth gefärbter Erde, die gleich einem hart-gebranten Ziegelstein aussiehet, gefunden wird. Nichts destoweniger werden in den Bergwercken Oruru und Chianta des-

dessen Gänge in weissen Kalck gefunden. In diesen Landschafften ist die Erde der andern Mineralien gemeiniglich röthlich, an der Farbe wie Weitzen, nach dem Vorbilde Potosi, welches ihr Original oder erste Ursprung ist. Von dergleichen Farbe ist die zu Scagi, Perira und andern Orten in Lipes, welches Kupffer herfür bringet. Und obschon die Erde zuweilen grau, grün und rothfärbig gefunden wird, so ist sie doch gemeiniglich an der Farbe wie Weitzen. Eben dergleichen Art Erde wird auch in den Bley-Bergwercken gefunden; also daß die wahre Erkänntniß, was für eine Art Metall vorhanden, allein von der Probirung des Ertzes abhanget.

Die Ertz-Gänge werden bißweilen über dem Grunde in grossen Steinen gefunden; wenn diese zerbrochen werden, erkennet der Bergmann, daß sie Metall halten, und probiret sie, und fähret allda ein, so er einen guten Muth dazu bekommt, und befindet, daß der Gang werde gute Ausbeute geben. Wenn aber die Gänge bedeckt sind, suchen sie solche dergestalt, nehmlich sie nehmen in ihre Hand eine sonderliche Krücke, welche eine stählerne Spitze an dem einem Ende hat, darmit zu graben, und einen stumpfen Kopf an dem andern Ende, die Steine damit zu zerbrechen. Hiemit gehen sie zu den Löchern des Gebürges, da der Herabfall des Regens herunter gehet, oder zu einem andern Theile des Fuses des Gebürges, und allda sehen sie, was sie für Steine darinne antreffen, und brechen diejenigen in Stücken, die ih-

ihres Erachtens Metall in sich halten; von denen finden sie manchmahl beydes mittelmäßige und kleine Steine von Metalle. Als denn betrachten sie, wie der Ort lieget, und woher diese Steine kommen, oder fallen können, welches nothwendig von einem höhern Ort geschehen muß, und folgen also der Spuhr dieser Steine nach auf dem Berge so lange, biß sie einen dergleichen können finden, und wenn sie so hoch gelanget, daß keine von diesen Steinen mehr zu sehen sind, so ist es ein gewisses Zeichen, daß allda, oder daherum der Gang seinen Anfang habe; allda öffnen sie die Erde, und verfolgen ihr Bergwerck, nachdem die Ertz-Ader, welche sie damit angetroffen, sie führet und leitet.

Der Ausfluß des Wassers an der Seite des Gebürges ist ein recht gut Zeichen, daß die Ertze nahe seyn, weil sie gemeinlich derselben Leitröhren sind.

Wenn Bäume, Gebüsche und andere Gewächse, oder andere dergleichen Gesträuche gefunden werden, daß sie längst in der Reihe stehen, als wenn sie durch eine Linie gepflantzet wären, so zeiget solches offtermahls an, daß ein Ertzgang darunter hingehe.

Die Gewächse, so über denen Gängen der Metallen wachsen, sind nicht so groß an Wachsthum noch so starck an der Farbe, als andere dergleichen Gattung, weil die Ausdämpffungen, welche von denen Ertz-Adern kommen, sie blässer machen, und an ihrer Vollkommenheit hin-

hindern; um eben der Ursache willen vergehet auch der Morgenthau und der Schnee geschwinder von denen Gebürgen, welche Ertzgänge haben, als von denen, welche keine haben; und von denen Orten, da die Gänge streichen, eher, als von andern Orten desselben Gebürges.

Nach Erklärung einiger Spanischer Worte fähret der Auctor also fort:

In was Vertical-Ebene die Gänge der Metalle insgemein streichen, ist von allen Bergleuten in Europa mit sonderlichen Fleiß angemercket, als welches ein gewisses Zeichen des grössern oder geringeren Reichthums und Uberflusses des Bergwercks ist, indem sie allezeit für die Haupt-oder vornehmsten Gänge halten, welche vom Morgen nach dem Abend zu, oder da herum in dem mitternächtlichen Theile des Gebürges streichen. Nächst diesen halten sie diese für die besten (in dem mitternächtlichen Theile des Gebürges,) welche gegen Mitternacht und Mittag und da herum streichen. Den dritten Preis geben sie denen Gängen, welche nach Mitternacht und Mittag an der Ost-Seite des Gebürges streichen; diejenigen aber, welche anders und widriges Weges streichen, schätzen sie wenig oder gar nichts. Ob die Gänge gegen Morgen oder gegen Abend streichen, ist leicht zu sehen an dem Sand oder Körnern der Steine, an der Zusammenfügung der Steine oder in den Behältnissen, welche das Metall in sich halten: Denn dieselsel-

selben gehen hinterwärts nach dem Theile zu, da der Ertzgang sich endet. Eine Sache, die leichtlich in denen Stücken derer Felsen, welche oberhalb der Erde gefunden werden, in acht zu nehmen ist, und die, welche inwendig in derselben sind, streichen auf eine gleiche Weise: sie geben uns auch andere dergleichen Zeichen, wodurch zu erkennen, welche Bäche oder Flüsse Gold führen; aber mit wenigen Grunde, weil das Gold allda nicht gewachsen ist, sondern in den Gängen des Gebürges, von dannen die Zeit und der Herabfluß des Wassers es mit weggeführet hat. Aber derjenigen Urtheil und Meynungen, welche obbemeldeter massen gelehret, und zu dem Ende geschrieben haben, nicht zu hindern, so sage ich, daß in den meisten Theilen der Europäischen Bergwercke und auch an diesen Orten die Erfahrung das Widerspiel erwiesen, welche, wie ich zu vorher sehe, antworten werden und sagen, daß oftmahls eine Würckung über Vermuthen hervorgebracht wird, und daß die Regel so wohl ihre Exception habe, als andere; nichts destoweniger, so uns in dieser neuen Welt und entgegen gesetzten Clima vergönnet ist, neue Regeln aus der Erfahrung in den reichen Bergwercken Potosi zu machen; so wolte ich die erste Stelle des Reichthums und Uberflusses denen Gängen zueignen, welche gegen Miternacht und Mittag auf der Mitternächtlichen Seite des Gebürges streichen, welcher Punct des Compasses mit einer gar kleinen Anweisung gegen den Abend die vier vornehmsten Bergwercke die-

dieses Gebürges in acht nimmt; nemlich das Bergwerck Centemo, welches das zu Descubeidora war; und das reiche Bergwerck, das Zinober-Bergwerck; und das Bergwerck zu Mendiet: die andere Stelle wolte ich geben denen, welche gegen Mitternacht und gegen Mittag, an der Mittags Seite des Gebürges streichen: ein Punct der mit dem Compaß parallell ist, darunter die besten Gänge des andern berühmten Bergwercks des Königreichs streichen, welches seinen Nahmen von der berühmten Stadt St. Philipp von Oesterreich hat, genannt Oruro, das an Reichthum seiner Ertz-Adern, an Uberfluß derer Metallen, an Tiefe seiner Gänge, und an grosser Menge Einwohner billig mit dem grossen Potosi streiten.

In unterirrdischen Orten streichen sehr reiche Ertzgänge gegen Morgen und Abend, nnd auch zu allerley andern Puncten des Compasses, daß also die beste Regel in dieser Materie zu geben ist, daß man dem Metall folge, wie es sich selber entdecket, und so lange als einer dabey gewinnet, oder es zum wenigsten sich selbst löset, so lange ist es der Mühe werth, denenselben zu folgen, weil, wenn er sicher ist, daß er nichts zu verlieren hat; ehe der Gang zu grossem Reichthum führen will, und, wenn der Gang groß ist, und einige Zeichen des Goldes oder Silbers hat, ob er schon gegenwärtig die Kosten nicht abwirfft, so fahre man nur getrost in der Arbeit fort, und habe eine gewisse Hoffnung einen grossen Nutzen zu gewin-

winnen. Dieses hat die Erfahrung in allen Berg-
wercken dieser Lande bestättiget. Ein frisches Exem-
pel dessen haben wir in dem reichen Bergwercken
Chocaja, woselbst auf Unterricht und Vertröstung
der Bergleute, nachdem sie 40. Jahr desselben
Gänge mit gar wenigen Nutzen bearbeitet,
endlich aber einen überaus grossen Reichthum
angetroffen, dergleichen jedweder unter uns we-
der gehöret noch gesehen. So die Gänge der
Metallen gar klein sind, so müssen sie überaus reich
seyn, wenn es sich die Mühe belohnen soll, sie zu
verfolgen; wenn die Metalle auf den Steinen
aufgedruckt, und auch in den Löchern oder Hölen
dieser Steine angetroffen werden, so werden sie ge-
funden wie die Körner von Büchsen-Pulver,
und unreines Silber ist, obschon dieser Körner sehr
wenig sind, und das übrige Ertz kein Silber hält,
so ist es doch nichts destoweniger ein Zeichen, daß
der Gang reich ist, wenn er mit mehrerer Feuch-
tigkeit angetroffen wird. Da er in dem grossen
Bergwerck St. Christoph in Lipes fürfällt,
welches sie des armen Mannes Schatz nennen,
wenn sie weiter graben, und sie einen grösseren
Uberfluß derer Körner de Plomo antreffen, so ist
es ein Zeichen, daß das reiche Ertz gar nahe ist.
Wenn sie Berggrün, Operment, Rußgelb,
oder rothen Schwefel in dem Bergwerck oder
Ertz Adern, oder eine Eisenfarbige Erde,
nebst den Steinen, welche das Ertz halten,
oder Wascherde zwischen den Steinen antreffen,
das sind alles gute Zeichen, daß die Bergwercke

reich

reich sind. Es ist auch kein böses Zeichen wenn sie trockene Erde antreffen, so dieselbe gelbe, roth, schwartz oder von einer andern sonderbaren Farbe, ist, und ist um so viel besser, wenn etliche Anzeigen von Bley damit vermischt sind. Kalckichter Grund ist eine gute Vertröstung, und hält Agricola für ein gut Zeichen, wenn man denselben in den Ertz-Adern antrifft, so er überaus subtil; und für ein gar böses, wenn er mit Erde voller kleinen Kieselsteinen gefunden wird, so es lange währt, und er sich nicht an einen andern Grund und Boden verändert.

NB.

Eine kurtze Bergwercks-Anleitung vor hohe Häupter und wer Bergwercke besitzet, wie sie sich darnach zu richten. Ob ihre Bergwercke nach dem langen oder kurtzen Wege von der Natur gezeuget werden? das ist: Wie die Natur die Ertze in der Erden würcket und formiret auf zweyerley Art, damit grosse Herren, ob sie gleich nicht selbst mit in die Bergwercke fahren, doch wissen können, auf welche Art die Natur die vorhandenen Ertze gewürcket hat. Solches ist beschrieben in den zweyten Theil des Oeconomischen Frauenzimmer-Calenders pag. 120. biß 124. und daselbst nachzuschlagen. Wer ihn nicht besitzet, kan ihn bey dem Verleger dieser Sammlungen bekommen vor 14. gGr. diese Oster-Messe gantz neu getruckt mit einer vermehrten Genealogie bis 1744. darinnen nebst vielen andern nützlichen Sa-

Sachen befindlich: Ein Medicinisches Wörter-Buch, worinnen die meisten menschlichen Kranckheiten und derselben Cur nach Alphabetischer Ordnung anzutreffen, v. D. R. Von Hauß- Feld- und Garten-Bau, von Erhaltung aller nützlichen Thieren, von Pferden bis zum Bienen und Seiden-Würmern, mit vielen Figuren. Die Vertilgung derer schädlichen Thiere. Von der Holtzsparkunst bey Oefen und Heerden und anderes mehr. Alle 3. Theile complet sind vor 1. Thl. 12. Gl. bey dem Verleger dieser Sammlungen zu haben.

Num. XXX.

Von Weinbergen, welche einige Jahre nach einander, durch die harten Winter und lang-anhaltende Kälte, ziemlich öde worden, und viel Blösse bekommen.

Wie solchen

Durch Vermehrung derer Wein-Stöcke auf eine leichte Art kan geholffen, und in Weinbergen eine Ergäntzung geschehen.

Von einem Gönner, der sich hierinnen, und andern Dingen viel Mühe giebt.

1.

Die bisherige harte und ungewöhnliche kalte Winter haben unsere Gärten und Weinberge an Weinstöcken ziemlich öde

öde und Lücken voll gemacht, so, daß mancher sorgfältiger Haus-Vater kaum weiß, wie er den Abgang seiner Wein-Stöcke mit Aufwand schwerer Kosten und Erkaufung guter Wein-Fächser wiederum ersetzen und seine Gärten und Weinberge in den vorigen Stand bringen möge. Wiewohlen es mit dem Ankauff fremder, und, welches die gewöhnlichsten sind so anhero zu Marckte gebracht werden, Francken-Fächser ein ziemlicher hazard, ob man auch gute Arten, oder solche Sorten Wein sich angeschaffet habe, welche in unsern Terrain gut thun und reichlich Trauben bringen werden. Dahero in hiesigen Landen das rathsamste, wenn man hierinfals selber Hand anlegen und die Fächser von unsern eigenen bey uns schon gewohnten Weinstöcken, so fort ziehen und die Weinberge damit ausbessern kan.

2. Es geschiehet aber die recroutirung abgegangener Wein-Stöcke und Besetzung derer Blössen in den Weinbergen auf zweyerley Art: Entweder durch Absencken, da der Fächser an seinem Stocke noch Wurtzel schlagen muß, oder durch abgeschnittene Höltzer.

3. Die erstere Art ergehet theils durch Absenckung langer und an dem Weinstocke überflüßig befundener Reben, wenn solche in der Erden bedeckt fortgeschleiffet und auf der vorhandenen Blöße mit der Spitze wiederum ausgesetzet werden; da sie dann, so weit sie in der Erden liegen leicht Wurtzel schlagen, auch ohne Verlust

des

der Mutter oder des Weinstocks, so lange daran gelassen werden können und davon ihr Nutriment bekommen, als man seiner commodität gemäß zu seyn erachtet und endlich den Fächser von seiner Mutter abstösset.

4. Theils aber ist eine Art des Absenckens, welche sehr mühsam, wenn man an einem Spalier oder Weinkammer gewisse Absatz-Aesche oder Scherben anhängt, die unten am Boden ein Loch haben, dadurch eine Rebe gezogen, der Asch mit Erden angefüllet und die Rebe darinne zur Wurtzel gebracht wird. Zur Herbst-Zeit schneidet man die Rebe unter dem Asche ab und bringt ihn mit seinen Trauben in den Keller oder sonst lau-lichten Ort. Man hat davon die Ergötzlichkeit, daß man die daran hangende Trauben zeitiger machen und den gantzen Winter hindurch conserviren kan, so bleibet auch im Asche ein gewurtzelter Weinstock, welche Art aber einen Weinberg anzulegen, ausser der curiosität, viel zu weitläuftig.

5. Alleine, so ein gewisses Kennzeichen eines fleißigen und verständigen Wein-Arbeiters die Vermehrung durch das Absencken in den Weinbergen ist, wann er nehmlich alle vorhandene Blößen, auch ohne ertheilte Ordre des Wein-Herrn, dadurch zu ergäntzen sich bemühet: so impracticabel ist dieselbe bey denen bisherigen harten Fröften und lang-anhaltenden Wintern, mithin dadurch verursachten wenigen Anwachs hinlänglichen Holtzes gewesen, indeme man die nöthigen an die Wein-Pfähle gehörigen Re-

ben kaum zur Helffte hat finden und beugen lassen können.

6. Der andere Modus, die Weinstöcke durch Hölzer fortzupflanzen, ist desto leichter und einträglicher. Man nimmt nehmlich die Hölzer, welche von denen Stöcken im Früh-Jahre bey dem gewöhnlichen Schneiden abgehen, und sonsten, unverständiger Weise, ohne Unterschied zu Brenn-Holtze gemachet werden. Diese Hölzer werden Knot-oder Bloße Hölzer genennet, und von denen Weinmeistern solcher Gestalt zubereitet, daß an einer Sommer-Latte unten eines halben Fingers lang altes Holtz, in Gestalt eines Hackens, bleiben muß, welches sie spalten, und, weiß nicht aus was thörichter Einbildung, wunderbar zu schnitzlen, als ob ohne dieses gekünstle keine Wurtzel davon zu hoffen wäre. Diese Höltzer werden so dann im Garten eines guten Schuchs tief eingelegt, über der Erde abgeschnitten, fleißig begossen, bekommen guten theils, doch nicht alle, ihre gehörige Wurtzel, und werden nach 2 oder 3 Jahren benöthigten Ortes weiter verpflantzet.

7. Noch eine und zwar die allerleichteste und wohlfeilste Art zu Weinfächsern häufig zu gelangen ist zwar kein Geheimniß, sondern gar vielen Liebhabern dieser Wissenschafften bekannt, aber doch bißher nicht allgemein gemacht worden. Dannenhero man dem Vaterlande zum Besten, und dem edlen Wein-Wachs zur Aufhülffe, dieselbe nicht verschweigen, sondern getreulich referiren will, mit der gewissen Versiche-

sicherung, daß solche mit grossen Nutz experimentiret und thunlich befunden worden.

8. Alles, was die Gärtner und Wein-Arbeiter von denen Weinstöcken im Früh-Jahre abzuschneiden und zu Brenn-Holtz zu machen pflegen, suchet man vorsichtig aus, und probiret was noch Safft habe, absonderlich von Sommer-Latten, schneidet kurtze Reiser davon, etwa 12. bis 15. Zoll lang, stutzet solche auf 4. oder 5. Augen hoch kurtz über dem obersten, und gleich unter dem untersten Auge ab, bindet sie in Bindlein, setzet sie 2 oder 3. Tage mit dem untersten Theil in das Wasser, leget sie so dann in einem Garten oder sonsten lichten Orte, nicht im Schatten, Reihen-weise 2 bis 3. Zoll von einander, bis unter das oberste Auge in die Erde, und begiesset sie fleißig. Sie wurtzeln gewiß, und können nach 2. Jahren verpflantzet, müssen aber Winters-Zeit mit Mooß oder Stroh bedecket werden.

9. Man kan auch diese Safft-Höltzer so gleich in den Weinberg an die Blößen, jedoch zu Erhaltung der Feuchtigkeit, 2. Schuh tief, vermittelst eines Pfahl-Eisens gerade in die Erde einsetzen, doch weilen es wegen Ermangelung des Giessens ungewisser als in denen Gärten ist, so wird man 2. oder 3. Reben in ein Loch legen müssen. Wer die Mühe anwenden will, und hat in seinem Berge gut Erdreich darzu, dem wird seine Arbeit nicht gereuen.

Num. XXXI.

Salbey.

Von derselben Gebrauch und grossen Nutzen bey des Menschen Gesundheit.

I.

Mit den grünen Salbey-Blättern spicken die Köche die Hammel-Braten und Schincken, werden zum Aale, auch in allerhand Fleisch-Brühen, gebraucht; die Blätter mit Eyern in der Pfanne gebacken, u. a. m. Oefters in Speissen genossen, reiniget die überflüßige böse Feuchtigkeit des Magens, und macht Lust und Begierde zum Essen.

2. Des Morgens drey Salbey-Blätter mit etwas Saltz genossen, dienet wieder die böse Luft. Ein Salbey-Blat in den Mund genommen, und zerkäuet, zeucht den Schleim aus dem Gehirne ab, heilet die vom Schlag verursachte Lähmung der Zunge, und ist den Stammlenden sehr nützlich. Grüne Salbey-Blätter gegessen, sind auch gut vors drey und viertägige Fieber.

3. Salbey in Wein oder Wasser gesotten, den Mund damit gespült, vertreibt die Mund-Fäule, und stillet das Zahnwehe. Frische Blätter an das Zahnfleisch gerieben, machet feste Zähne.

4. Mit

4. Mit Rauten-Eßig die Blätter zerstossen, auf die Pulse gebunden, vertreibt die Fieber; Also um die Stirn geschlagen, stillet das Nasen-Bluten. Frische Blätter auf die Pulse gebunden, vertreibet denen Kindern das böse Wesen. Den Safft mit Honig vermischt und gegessen, tödtet die Würmer im Leibe, und stillet das Blut-speyen.

5. Die Blätter gestossen und auf frische Wunden geleget, stillet das Blut. Die Blätter in Wasser gesotten, reiniget die Wunden und faule Geschwär, wenn man sie warmlicht waschet, und befördert die Heilung. Das Haupt damit gewaschen, verjaget und tödtet die Leuse und heilet den Grind. Auf Stiche derer Bienen, Wespen, Spinnen, Schlangen und andere giftigen Thiere zerstossen geleget, heilen sie.

6. Der aus denen Blättern gepreßte Safft machet die Weiber, welche wegen schleimigter und schlüpffrichter Mutter unfruchtbar seyn, fruchtbar, daß sie viel Kinder zeugen. Von den Coptischen Weibern in Egypten berichten die Historien-Schreiber vor warhaftig, daß solche, nach einer erschrecklichen Pestilentz, woran sehr viele Menschen gestorben, von gekochter Salbey getruncken, davon wären sie trefflich fruchtbar worden.

7. Salbey gesotten, die Hände und andere Glieder damit gebähet, vertreibet das Zittern der Glieder. Das distillirte Wasser von der Salbey macht das Gesichte helle und heiter.

8. Siedend Wasser über Salbey geschüttet, solche darinn gleichsam abgebrühet, aber gleich wieder abgegossen, darnach in siedenden Wasser über Kohlen noch ein wenig ausziehen lassen, giebt ein Geträncke, welches dem ausländischen Thee nicht nur gleich kommt, sondern in vielen Stücken vorzuziehen ist. Wird Betonien und Roßmarien-Blätter, von jedem ein weniges mit zu der Salbey genommen, so ist es ein recht gesunder teutscher Thee.

9. Salbey alleine oder mit Wermuth im Wasser gekocht und getruncken, stillet das Grimmen, Schmertzen des Leibes und die rothe Ruhr.

10. Auf die Brüste warm geleget, zertheilet und vertreibet denen Weibern die Milch. Salbey verbrant und den Rauch durch einen Trichter an den Leib gehen lassen, stillet den weissen Fluß derer Weiber und die häuffig-fliessende monatliche Zeit.

11. Salbey-Blätter gepülvert und mit Zucker vermischt, denen Kindern gegeben, stillet den Husten. Gepülverte Salbey mit Schweine-Fett vermischet, einer Hasel-Nuß oder Bohnen groß in den Nabel gestrichen, öffnet den verstopfften Leib.

12. Salbey-Blätter in reinen Brunnen gesotten, solch Wasser zum Coffee genommen: hilfft daß einem nach dem Coffeê die Glieder nicht zittern, wie es bey starcken Coffeé-Trinckern, einige Stunden hernach, öffters sich zuträgt. Salbey

bey Wein und Salbey-Bier sind gleichfals über-aus gesund.

Einen guten Salbey-Wein zu machen.

1.

Die Salbey wird vor Johanni abgebrochen, reine abgewaschen, und an der Lufft getrocknet, davon in ein rein Säcklein so viel gethan, als man vor nöthig hält. Wann der Most fast vergohren, das Säcklein mit der Salbey in das Faß gehenckt, den Spund wohl vermacht, damit keine Dunst heraus gehe, so bekommt man einen Wein, welcher der Leber vortrefflich dienet 2c.

2. Andere machen es also: Sie nehmen ein fein sauber Fäßlein, von der Grösse als beliebig, schlagen den Zapffen-Boden heraus, legen hernach auf den andern Böden in Fäßlein wohl ausgekochte und wieder getrocknete Hobel-Späne eine Lage, dann eine Schicht Creutz-Salbey, hernach wieder eine Lage Späne, und also eine Lage um die andere, bis das Fäßlein voll wird, und die letzte Lage wieder Spähne kommen: darbey in acht zu nehmen, daß der Spähne auf eine Lage vielmehr müssen genommen werden, als der Salbey: Alsdenn den Zapffen-Boden wieder eingesetzt, und das Fäßlein wohl verwahret, daß es nicht auslauffe, darnach wird es mit Most oder alten Wein angefüllet, und ferner darmit umgegangen, wie sonst mit Roßmarin- oder einem andern Kräuter-Wein ge-

schicht. NB. Man kan davon trincken und andern Wein nachfüllen, so lange es nach der Salbey schmecket.

3. Einige legen oder hängen nur etliche Hände voll frischer und wohl abgewaschener, oder auch aufgedorreter guter Salbey in ein Fäßlein, giessen Most darauf, und lassen ihn darmit verjähren, ziehen ihn zu rechter Zeit ab, und tractiren ihn in allem wie andere Weine. Man kan die Salbey in einen reinen Säcklein in guten alten Wein hängen, und nach Belieben darvon trincken. Dem Vor-Most und jungen Wein, welcher nicht gesund, mag folgender Reim gelten:

Ein Wein 12. Monat alt,
Ein Brodt 12. Stunden kalt,
Ein Ey von einem Tag,
Sind Dinge, die ich mag.

4. In Francken und Hessen richtet man den Salbey-Wein folgender Gestalt zu, welchen man an den Fürstlichen Höfen zu Darmstadt und Römhild Videbis heisset: Nehmlich sie füllen ein Faß Lagweise mit Hobel-Spähnen, süssen Wein-Trauben, und etwas frischer reiner Salbey, wie oben schon gedacht worden, schlagen den Boden wohl wieder zu, und lassen hernach durch das Spund-Loch von einem guten alten Wein so viel darauf lauffen, daß es voll werde, verspünden es darauf, und lassen es den Winter über liegen, so wird ein sehr herrlicher Wein daraus

Die-

Dieser Wein erwärmet und stärcket den gantzen Leib, sonderlich das Haupt und Nerven, macht gut Gedächtniß, verzehret und trocknet aus die wässerige und böse Feuchtigkeiten im Leibe, und heilet alle davon herkommende Kranckheiten.

Num XXXII.

Schieß-Pulver, von dessen Erfindung, wie weiß, roth, grün, gelbe und blau Feuer zu machen; von Platz- und stillen Pulver, und die Probe, welches Pulver das beste sey.

I.

Das Pulver kan wohl die Seele der Artillerie genannt werden, indem alles Geschütz, Mörser, Bomben, Feuer-Kugeln, *Petarten*, Minen, alle vergeblich gemacht sind, wenn das Pulver nicht darzu kömmt. Die Erfindung des Pulvers wird einem Mönche zu Goßlar, Barthold Schwartz, der ein grosser Liebhaber der Chymie gewesen, zugeschrieben, welcher zufälliger Weise hinter die Würckung dieses Gemenges gekommen, denn da er Schwefel und Salpeter kleine gestossen bey sich stehend gehabt, und ungefehr ein Licht angeschlagen, sey

von dem Feuer-Stein und Stahl eine Funcke in den Mörser gefallen, welcher die darinn befindliche Materien angezündet, den Stössel mit Gewalt in die Höhe geprellet, und solchergestalt Anlaß zu der Erfindung bekommen, darauf er aber weiter nachgesonnen, und von andern durch unermüdeten Fleiß endlich dahin gebracht worden, daß grosse Städte und Schiffs-Flotten dadurch von weiten in Flammen verzehrt und umgekehrt, die tapffersten Helden ungerochen gefället, und viel hundert Menschen in einem Augenblick, durch Sprengung einer Mine oder eines Schiffes, ums Leben gebracht werden können. Die Erfindung des Pulvers hat das gantze Kriegs-Wesen, so wie die Erfindung der Druckerey, so etwa 60 Jahr hernach erfolgt, das gantze gelehrte Wesen in einen andern Stand gesetzet. Es ist mit dem Erstern zum wenigsten dieses damit gewonnen, daß den grossen Heer-Zügen und Uberschwemmungen wilder Völcker, die in den vorigen Zeiten sich so offt begeben, dadurch gesteuret worden. So hat man auch angemercket, daß seit dem Gebrauch des Pulvers Belagerungen und Schlachten nicht so blutig gewesen, noch so viel Menschen auf einmal aufgerieben, wie vor diesem.

2. Pulver kan füglich in zwey Classen abgetheilet werden: In das ordentliche Schieß Pulver und in das zur Curiosität auf allerley Weise gekünstelte. Das Erste wird wiederum abgetheilet nach den Graden seiner Güte und der

Sub-

Subtilität der Körner, in Scheiben-Pulver, oder Pirsch-Musqueten- und Stück-Pulver. Die curieusen Pulver sind, die entweder verschiedene Farben, als weisse, rothe, gelbe, blaue und grüne in ihrem Feuer von sich geben; Oder die einigen Effect und dabey keinen Knall thun; Oder Vexir-Pulver, welches eben wie das rechte Schieß-Pulver aussiehet, und schnell verbrennet, hingegen keine Würckung des Pulvers hat.

3. Die Bereitung des Pulvers geschicht von Salpeter, Schwefel und Kohlen, welche leicht zünden, und wenn sie in einem engen Raum eingeschlossen, mit Gewalt und Krachen heraus bricht. Der Schwefel, so von Natur gern brennet, muß sich entzünden, und die Anfeurung des Salpeters befördern, daher denn alles Pulver zuerst eine Flamme giebt, ehe der Schlag und Knall desselben erfolget, der mit Recht dem Salpeter zuzuschreiben, als welcher von dem Schwefel entzündet, einen weiten Raum suchet, und mit Gewalt durch die ihme entgegen stehende Lufft durchzubrechen trachtet. Weil aber solches Feuer aus blossen Schwefel und Salpeter bald nach dem Blitz und Schlag verspritzet, und also ausgelöschet würde, als werden Kohlen von leichten und hartzigten Holtze, als Kieffern, Tannen, Schießbeern-Holtz, u. d. gl. gebrandt und beygemischet, theils um die Feuer Funcken zu fangen, und den Schwefel anzuzünden, theils auch mit ihren fixen Cörper die gantze Materiam beysammen zu halten. Der Satz des Pulvers wird insge-

gemein in dreyerley Sorten abgetheilet, als 1) zu groben Geschütz und Carthaunen-Pulver einen Centner Salpeter, und des Schwefels und der Kohlen jedes 25. Pfund, wiewohl auch einige nur 20. Pfund Schwefel und 25. Pfund Kohlen nehmen. 2) Zu Musqueten-Pulver zu jedem Centner Salpeter nur 15 biß 18. Pfund Schwefel, und eben so viel Pfund Kohlen. 3) Zu Pirsch-Pulver, auf einen Centner Salpeter 10. bis 12. Pfund Schwefel, und 8. biß 15. Pfund Kohlen. **Von Pulver-Mühlen, und wie das Pulver bereitet wird, in einer andern Sammlung.**

4.

Das Pulver zu machen, daß es unterschiedliche Farben-Feuer von sich gebe.

Es wird von manchen dergleichen Feuer vor was ausserordentliches gehalten; Es muß sich aber ietziger Zeit, wer curiös seyn will, niemand mehr darüber verwundern. Salpeter und Schwefel kommt allezeit auch zu solchen Pulver. Alleine an statt der Kohlen nimmt man gedörretes Marck von Hollunder zu dem Weissen, oder auch Weinstein; Zu dem Rothen, Papier so gedörret, zu Pulver gerieben, und mit Zinober abgesotten ist; Zu dem Grünen, Faul-Holtz so in Grünspan gesotten worden; Zu dem Gelben, wilden in Brandewein gesottenen Saffran; und endlich zu dem Blauen, geraspelt und mit Indigo und Brandewein

wein abgekochtes Linden-Holtz, und menget es wohl gedörret und zu Mehl gerieben, an statt der Kohlen, unter den Salpeter und Schwefel; so bekommt ihr oben bemeldete Feuer.

5.

Vom Platz-Pulver.

Wenn man zu dem Salpeter das feineste vom Schwefel, so man Flores Sulphuris nennet, oder Weinstein oder Sal tartari nimmt, ein Pulver daraus machet, und ein wenig davon in einem blechernen Löffel über ein Licht hält, welches, so bald es heiß worden, von sich selbst angehen, und in freyer Lufft, welches das andere nicht thut, einen starcken Knall von sich geben, daher es auch Platz-Pulver genennet wird. Pulver in Spir. Vini gemischt, und wieder getrocknet, wird noch eins so starck, als es gewesen.

6.

Ob es stilles Pulver giebt.

Was man stilles Pulver nennet, wird viel gestritten, und von abergläubigen Leuten damit viel Gauckeley getrieben. Natürlicher Weise kan die Würckung des Pulvers ohne Knall nicht bestehen, es kan aber durch mancherley Zusätze, z. E. von Hunds- oder Hüner- und Gänse-Beinen, Marck aus Hollunder-Holtz, u. a. m. sehr geschwächet werden, doch so, daß die Würckung zugleich mit abnehmen muß. Also ist in Wahrheit

heit das stille Pulver nichts als ein geschwächet Pulver. Je schwächer nun das Pulver, je weniger knallet es, thut aber auch so viel geringere Würckung. Zu gemeinen Schieß-Pulver Venedischen Borras zugesetzet, wird es den Knall gar verlieren, aber auch zugleich die Krafft. Solchem nach könte man das Vexier-Pulver mit dem besten Recht ein stilles Pulver nennen, welches gar keinen Effect des Pulvers thut, ob es schon dem Pulver sehr gleich siehet, sich auf der Zunge probiren läst, und nicht erkandt wird, ohne von guten Kennern. Es kömmt an statt des Salpeters Alaun, an statt des Schwefels ungelöschter Kalck, und wird mit Kohlen auf einer Mühle gearbeitet.

7.

Wie das Pulver probiret wird.

Die Pulver-Probe geschiehet auf zweyerley Weise, ohne und mit Instrumenten. Einige wollen aus der Farbe, der Härte zwischen den Fingern und dem Geschmack auf der Zungen des Pulvers Güte erkennen; Allein die Pulvermacher wissen es schon so zu machen, daß man mit dieser Probe betrogen wird. Die sicherste Probe unter andern ist diese: 1) Setze auf ein sauber weiß und glatt ausgedöhnt Papier, Stein oder Bret drey oder vier häufigen Pulver, jedes etwan einen Pistolen-Schuß groß, und etliche Daumen breit von einander, wenn sich diese nun so anzünden lassen, eines nach dem andern,

daß die nächsten zu beyden Seiten nicht mit angehen, der Rauch lichtfarb, die Flamme hell, und wenig unsaubere Materie zurücke bleibt, so ist das Pulver ohnfehlbar gut. 2) Andere spannen die Hand steiff aus, und schütten ein halb Qventgen Pulver auf die flache Hand, und zünden es darauf an. Ist das Pulver gut, so wird es im Aufbrennen die Hand im geringsten nicht versehren, aber mit schlimmen Pulver ist die Probe nicht wohl zu machen. 3) Die Probe mit Instrumenten ist so sicher nicht, und meistens nur dazu zu gebrauchen, daß man ein Pulver mit dem andern vergleiche. Alle Arten solcher Instrumenten zu beschreiben, wäre zu weitläuftig, sie kommen aber alle darinnen überein, wie schon gesagt, daß man ein Pulver gegen das andere vergleichen kan. Einige bestehen in einem kleinen Mörsergen, auf dem ein schwerer Deckel lieget, mit einer eisernen Feder gemacht ist, daß er, man mag ihn so hoch von dem Mörsergen aufheben als man will, nicht wieder zurück fallen; sondern daselbst stehen bleiben muß. Ladet man nun Pulver in das Mörsergen, so kan man sehen, wie weit der Deckel davon in die Höhe getrieben wird. Andere haben ein eisernes Instrument, bestehend in einen eisern Rad mit Zähnen, bey welchem eine eiserne Feder angemacht, welche das Pulver, nachdem es starck oder schwach ist, auch viel oder wenig zurück schlägt, rc.

Nutz,

Num. XXXIII.

Vor das Auffspringen derer Brüste an stillenden Weibern.

I.

Die Wartze, so aus der Mitte der Weiber Brüste vorstehet, daran das Kind sauget und die Milch aus der Brust an sich ziehet, zu dem Ende sie von der Natur mit einem zarten Häutlein umgeben, und wie ein Sieb subtil durchlöchert ist, hat um sich einen Kreis, so das Höflein genennet wird, und nach dem Alter die Farbe ändert, bey Jungfrauen roth, bey stillenden Weibern bleyfärbig, und bey alten schwärtzlich wird. Verh. daran müssen manche junge Weiber viel ausstehen, solchen kan man also vorkommen: Man höle eine ziemlich-grosse Muscaten-Nuß so weit aus, daß sie über das Wärtzgen gehe. Diese drucke man in weis Wachs ein, daß es die Gestalt eines Hütgens bekomme, und wie ein dünnes Häutgen über die Muscaten-Nuß gehe, und binde sie über die Brust. Geschicht es vor der Entbindung, kan man vor dem Auffspringen der Wartzen, und andern schmertzhaften Zufällen sicher seyn.

* * *

Kern
Anmuthiger und Zeit-kürtzender,
Eines auserlesenen Vorraths curieuser
und nützlich-gesammleter
Wissenschafften
und derer brauchbaresten
Kunst-Stücke,
Welche
Aus Mathematischen, Medicinischen, Chymischen, Mechanischen, Historischen, Oeconomischen und vermischten Materien derer besten alten und neuern gedruckten Bücher, geschriebenen Blättern, berühmter oder erfahrner Männer und guten Künstler mitgetheilten Experimenten hergeleitet werden;
Also:
Daß solche nicht allein zur Gemüths-Belustigung im Lesen, sondern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haushaltungen so wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor Künstler und andere Profeßionen dienlich sind.
Darbey vieles mit nöthigen und sauberen Figuren erläutert wird.

Fünffte Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken,
Buchhändl. und Universitäts-Buchdrucker, 1744.

Num. XXXIV.

Wie man, vermittelst eines Spiegels, alle Bilder auf ein Bladt Papier abreissen kan.

Von dem Nutzen und Gebrauch der Cameræ obscuræ habe ich in dem vorigen Stück dieser Sammlungen weitläuftige Erwehnung gethan, es ist aber hauptsächlich annoch zu mercken, daß man dieselbe dazu gebrauchen kan, alle Bilder, die man verlanget, vermittelst eines Spiegels, in kurtzer Zeit aufs schönste auf ein anderes Blat abzureissen. Ich habe zwar schon gedacht von der Versprechung des Herrn Sturms, welcher seinen Zuhörern die Kunst hat lernen wollen, in einer Viertel-Stunde alle Bilder zu mahlen, allein es ist dieses eine von denen unbeständigen Künsten, welche aus Schatten und Rauch bestehen, denn es geschahe diesesmahlen nur vermittelst der Cameræ obscuræ, da man ein objectum

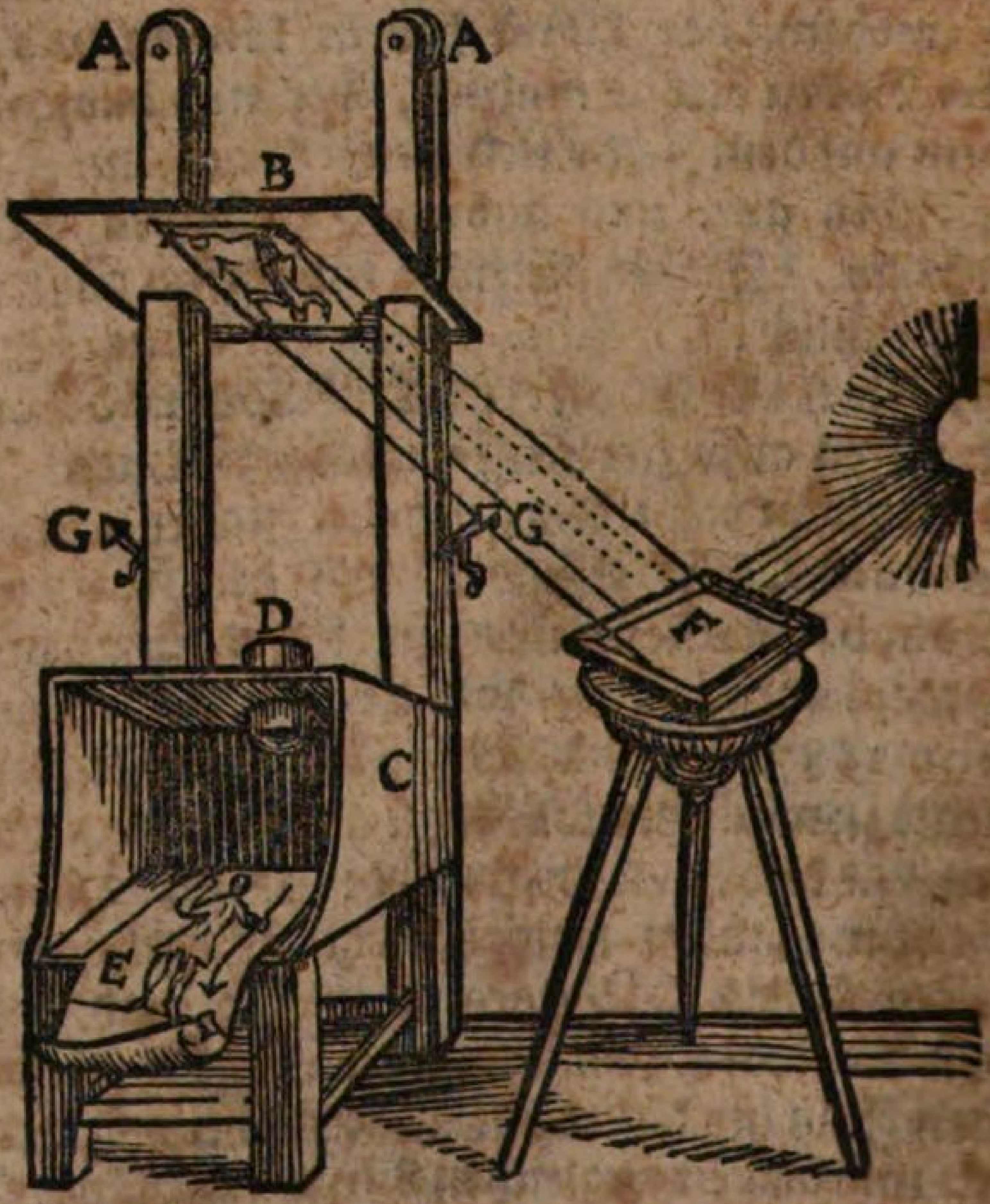
hin

hinein fallen, und selbiges auf der hintern weissen Wand sich mahlen ließ, wann aber das object hinweg war, so war auch das Bild zugleich hinweg. Eben also ist es auch mit derjenigen Camera obscura, die ein Bild aufgericht præsentirte, denn da kan man zwar, wie ich gedacht habe, wohl mit der Hand hinein langen, und auf den Boden etwas mahlen, aber nur dasjenige, was auf dem Felde sich præsentiret, mit Kupfferstichen aber und andern Gemählden gehets nicht an. Daher diejenige Invention gantz unvergleichlich ist, welche, vermittelst eines Spiegels, lehret alle Kupfferstücke, Bilder und Landschafften aufs zierlichste nachzuzeichnen. Es ist dieselbige von einem gelehrten Italiener Marco Antonio Cellio erfunden, und der Academiæ Physico-Mathematicæ zu Rom præsentiret worden. Besiehe die Acta Erudit. M. Decembr. anno 1687. Die Machine ist an sich selbst gar leichte zu machen, und bestehet aus folgenden Stücken, wie die Fig. 1. ausweiset: AA sind 2 Stangen oder Stützen welche an den Sessel, und untersten Kasten C feste gemachet sind, und haben oben 2. Rollen, damit man die Tafel B welche in einen Faltz hin und wieder gehet, höher und niedriger, und allezeit in gleichen Situ erhalten kan. Auf dieser Tafel wird das Papier, worauf das Bild welches man abreissen will, gemahlet oder gestochen ist, mit 4 Klemmen oder auch Nägeln angehefftet. G ist der Nagel, um welchen der Strick durch A gehend gewickelt wird, befindet sich gleichfals

N 2

fals auch auf der andern Seiten. C ist die Küste, oder so genannte Camera obscura, ohngefehr 3. Spannen hoch, und ist so aptirt, daß das Glaß

Fig. 1.



in der Röhre D mit dem foco, oder mit derjenigen Länge des Scheins, den es machet, just auf das Papier E trifft, auf welches das Bild soll gezeichnet werden, F ist ein Plan-Spiegel auf einem Dreheſtuhl, damit man ihn herumdrehen kan nach Ver-

Veränderung der Sonnen, der fänget die Sonnen-Strahlen auf und wirfft sie auf das Gemählde B. Welches sich denn hernach unten auf dem Papier aufs schönste præsentiret.

Fig. 2.

Hernach ist noch zu observiren daß es bey einer Camera obscura sehr künstlich und curieus lässet, wenn man von einer Treppen, aus einem Stock-Werck ins andere gehet, und an ieder Wand eine besondere Repræsentation findet, welches nicht anders aussiehet, als ob man bezaubert wäre. Gegenwärtige 2te Figur stellet einen Thurm vor, in welchen ein Teuffel erscheinet, samt andern beliebigen Figuren, wie ihn Kircherus (in Arte magna Lucis & umbræ. P. I. L. II. p. 94. 95.) beschreibet, und davor hält, es habe derjenige Schwartz-Künstler, der dem Römischen Käyser Rudolpho II. alle Käyser von Julio Cæsare an repræsentiret hat, solches vermittelst eines solchen optischen

Kunst-Stückes verrichtet. Doch wer die Sache verstehet, kan leicht in Erfindungen noch besser variiren.

Num. XXXV.

Von der Historie derer Brenn-Gläser und Brenn-Spiegel.

I.

Es ist zwischen Brenn-Gläsern und Brenn-Spiegeln ein grosser Unterschied, und hat denselben ein curieuser Liebhaber sehr wohl zu mercken, indem sich öffters viele, die sich auch düncken lassen, sie verstünden etwas in dieser Kunst, damit sehr prostituiren, wenn sie das einen Brenn-Spiegel nennen, was ein Brenn-Glaß, und dieses hinwiederum ein Brenn-Glaß, was doch ein Brenn-Spiegel heisset. Der Unterscheid ist so groß, als Himmel und Erden von einander unterschieden ist, denn jene, nemlich die Brenn-Gläser lassen die Sonnen-Strahlen hindurch, und ihre Würckung gehöret in eine Disciplin in der Mathesi, welche Dioptrique heisset. Diese hingegen sind in Form derer ausgehöhlten Spiegel, und lassen keine Sonnen-Strahlen hindurch, sondern, indem sie aufs sorgfältigste und schönste poliret sind, reflectiren, oder schlagen sie dieselbe zurück, bis auf einen gewissen Punct, welches der focus oder Brenn-Punct genennet wird, und

und zünden also an, ihre Würckung gehöret wieder in eine besondere Gattung einer Disciplin, welche catoptrica genennet wird.

2. Die Gelehrten haben zwar verschiedene Gattungen derselben verfertiget, doch ist die Anzahl bey weiten nicht so groß, als die Inventiones derer Brenn-Spiegel. Die allererste und schlechteste Invention ist ein Linsen-formiges Glaß einer beliebigen Grösse, welches man in einer von 12. oder 18. Zoll auch wohl von 2. Schuhen geschliffen, und wohl poliret hat, dieses hat man auf ein Statif gestellet, oder, wo es nicht gar zu groß gewesen, in

Fig. 3.

einen höltzernen Ring eingefasset und mit einer Handhabe versehen, und also damit gebrennet.

3. Dasselbige geschicht folgender Gestalt, wenn die Sonne auf die Fläche des Glases, welche gegen dieselbe gekehret ist, fället, so dringen die Strahlen hindurch sie dringen aber nicht parallell oder gleich aus hindurch sondern, indem das Glaß bauchicht geschliffen ist, so brechen sie sich nach dem Mittel Puncte zu, weil nun dieselben rings um, an allen Seiten des Glases also hindurch fallen, so werden sie auch an allen Seiten gebrochen an der andern Seiten, also, daß sie endlich an einem Puncte zusammen kommen, welches der focus oder Brenn-Punct genennet wird, wo dasjenige, was untergehalten wird, anbrennet. Betrachte Figur 3. solche hat zwar 2. Gläser, man kan es aber an den untersten und kleinern gantz deutlich abnehmen. Je flächer nun die kupfferne Schale ist, desto flächer wird auch das Glaß, und desto weiter wird auch der Brenn-Punct geworffen, hergegen ie tiefer dieselbe ist, desto höher wird das Glaß, und desto näher wird auch der Brenn-Punct seyn.

4. Die vorher erzehlten Brenn-Gläser sind eine geraume Zeit üblich gewesen, und geführet worden, weil man dieselben über 3. Viertels Schuhe nicht viel im Durchschnitt der Breite, hat machen können, wegen der Beschwerlichkeit derer Hand-Mühlen, weil sonsten so wohl die küpfferne Schale, als auch das Glaß selbsten allzuschwer und allzu

groß

groß geworden, daß man dasselbe weder herum drehen, noch regieren, vielweniger recht hat poliren können. Als aber der vortreffliche Herr von Tschirnhaus eine Machine erfunden hat, welche zwar sehr künstlich und kostbar ist, und in verschiedenen Kamm-Rädern durch Wasser getrieben wird, ist diese Mühe erleichtert worden, und es sind Gläser geschliffen worden, die 3. auch 4. Schuhe, (und also 2. gantze Elen) im Diametro gehalten haben, welches ein erstaunendes Glaß von besonderer und fast impossibler Grösse ist. Doch die Arbeit ist bey weiten so groß nicht, als bey einem andern mittelmäßiger Grösse, das auf einer Hand-Mühle muß bereitet werden, weil man bey jener grossen Machine das Glaß nur in die Schale setzen und anhalten darff, so wird es durch Gewalt des herabfallenden Wassers herum getrieben, geschliffen, disponiret und poliret. (**Ehrenfried Walther von Tschirnhauß**, auf Kißlingswalde und Stoltzenberg, ein sehr gelehrter Cavalier, ward gebohren An. 1651. den 10. April. Er hatte sich auf Reisen durch Franckreich, Holland, Engelland und Italien ungemein qualificiret, und gab endlich, nachdem er auf seine Land-Güther sich wieder begeben, bey dem Dreßdnischen Hoffe seine wohlausgesonnene Glaß-Hütten an, und wurden auch hierauf 3. in Sachsen gebauet, wodurch des Jahres zum wenigsten 200000. Thaler, die sonst nach Böhmen gekommen, im Lande behalten. Von seinen Brenn-Gläsern und Spiegeln sind meist alle Frantzösische, Holländi-

sche und Teutsche Journale voll. Vid. Pœnmanns Lebens-Beschreibung etlicher gelehrter Männer p. 133. sqq.)

Fig. 4.

5. Die Mühe lässet sich noch wohl anwenden,

nur

nur in denen Glaß-Hütten hat es difficultäten wegen der Schwere und ungeheuren Grösse dieser Gläser, worein sich die Glaßmacher nicht allezeit finden können, weil sie dergleichen noch nie unter Händen gehabt haben, und ihre Löcher auch, wodurch sie das Glaß heraus ziehen, sehr schmahl und enge sind. Und das ist auch die Ursache, warum ihm dieses sein Unternehmen iederzeit als etwas impossibles von allen Glaßmachern ist vorgestellet worden, indem ein solches Glaß manchmahl 60. 70. bis 80. Pfund gewogen hat, und meistentheils wieder zersprungen ist, wenn es ist gemacht worden, endlich aber haben gleichwohl noch der Fleiß und die Zeit die Oberhand behalten.

6. Diese grosse Gläßer werffen den Focum sehr weit, denn indem sie so ungeheur groß sind, kan man keine tieffe Schaale nehmen, sondern man muß eine gantz flache brauchen von 3. bis 4. Schuh, daher denn der Brenn-Punct bey 2. Ellen hinaus kommt. Weil aber die Lufft und der Wind diese Sonnen-Strahlen ziemlich hin und her wehet, so ist gedachter Herr von Tschirnhaus noch auf eine andere Invention gerathen, diesen Brenn-Punct zu verkürtzen, und hat deshalben ein kleineres Glaß an dreyen Stangen so lange hin und wieder gerücket, bis der Schein des grossen die Fläche des kleinern accurat ausgefüllet hat, so ist der Brenn-Punct ziemlicher maßen kürtzer worden. Besiehe die vorhergehende Figur 4. Mein eigenes, das ich besitze, ist nach seiner Stellage etwas anders, und stehet auf einem 4. säulichten Fusse, an welchem

chen 2. gerade Säulchen in die Höhe gehen, mit Qveer-Balcken, in deren obersten ist ein Loch in welches das Glaß gestecket wird, an der hintersten Seiten hat es eine Schraube, mit welcher mans, nach Erforderung der Sonnen, höher und niedriger schrauben kan, auf beyden Seiten zur Einfassung des Glases sind gleichfals 2 Schrauben, die das Glaß feste in seiner Stelle halten, und forne ist ein Tellergen mit Blech beschlagen.

7. Die Würckung dieser Gläser ist gantz sonderbar, sie brennen excessiv starck, und calciniren alles was ihnen vorkömmt, sonderlich wenn sie doppelt sind, denn da sonsten ein einfaches kaum in 10. Minuten anzündet, so zündet hergegen ein doppeltes auf 3.4. Minuten alles lichterlohe an, was ihm untergeleget wird, und es ist diejenige Nachricht überaus curieus, welche gedachter Hr. von Tschirnhausen von einem grossen Brenn-Glase, welches 2. Schuhe im Diametro hält, giebet, in denen lateinischen Actis Erudit. *Mense* November. 1691. und folgende Effecte gethan hat:

1. Hat es ein überall nasses Holtz drey Ellen weit alsobald in die Flamme gebracht.
2. Zinn und Bley alsobald geschmoltzen.
3. Ein eisern Blech in dem Brenn-Puncte alsobald glüend gemacht, dasselbige samt Kupffer und Meßing geschmoltzen.
4. Aus Schiefersteine ein schwärtzlich Glaß geschmoltzen, welches so zäh gewesen, daß mans hat spinnen können.

5. Ein

5. Ein thönern Gefäß nach und nach geschmoltzen, in dem immer das Wasser gekochet.
6. Alle Kieselsteine, Bimstein, Asbest, Bley, Gold, Silber und alles andere geschmoltzen, und endlich in Glaß verwandelt.
7. *Antimonium* in einem verschlossenen Gefäß verbrannt, daß der Rauch heraus gefahren, und als ein weiß Pulver sich angehenget.

Er hat aber hierauf noch ein anderes verfertiget, welches 3. und 4. Fuß im Diametro gehalten, und von dem er folgende Nachricht hinterlassen. Sie ist ebenfalls befindlich in gedachten Actis Erudit. *Mense Sept. 1697.*

1. Alle Fische und Krebse hat er damit im Wasser gesotten.
2. Papier, Leinen, Graß rc. hat er zu Aschen verbrannt, und hernach aus dieser Asche, wenn sie auf eine Kohle gelegt worden, ein helles Glaß gemacht.
3. Will manches gar nicht schmeltzen, so macht mans klein zu Pulver, wills auch da nicht, so thue man einige Saltze dazu.
4. Wenn man eine Kohle aushöhlet, und leget ein starckes Kupffer-Blech drauf, das nicht so leicht schmeltzet, kan man verschiedene curieuse Experimente darmit machen, e. g. eine nicht allzu grosse Dosis von Salpeter wird gleich volatilisiret und fliegt weg, so daß man in Augenblick spiritum nitri vermittelst eines verschlossenen recipienten machen kan.
5. Wenn man grosse Stücken geschwinde schmel-

tzen will, so schlägt man sie kleine, welche alsobald zu Kügelgen werden, und deren eine Partie zusammen gethan, lauffen gleich in eine grosse Kugel zusammen. Eben dieses ist auch bey Metallen zu mercken, wenn man einer geschmoltzenen Qvantität ein Stücklein nach dem andern beylegt, kan man eine ziemliche Quantität e. g. bey ein halb Marck Silbers im Fluß erhalten.

6. Sonderlich ist es, daß 2. Cörper, die sonst nicht gerne schmeltzen, als Kreide und Kieselstein, wenn sie in gewisser Quantität und Proportion zusammen gethan werden, bald schmeltzen.

7. Obgleich die geschmoltzene Metalle ihre Farbe nicht verliehren, so kan man doch, wenn man andere Sachen darzu thut, die schönsten Flüsse, und also falsche Edelgesteine machen.

8. Hergegen alle andere Cörper, absonderlich Edelgesteine, verliehren ihre Farbe, und der Orientalische Rubin wird seiner Röthe in kurtzen dermassen beraubet, daß man ihn nicht mehr kennet.

9. Etliche in Glaß geschmoltzene Kügelgen werden so hart, daß wenn man sie hernachmahls eckicht schleiffet, sie in das Glaß nicht anders als Demante schneiden.

10. Wenn man das Monden-Licht darauf fallen lässet, so wird der Brenn-Punct zwar einen ungemeinen hellen Schein haben, der aber die Augen nicht sonderlich verletzet, noch vielweniger brennet.

Ich

Ich übergehe die andern Sachen und Würckungen, die nicht von so grosser Wichtigkeit sind, man kan deren noch etliche nachlesen, in denen lateinischen Act. Erudit. unter den 2. Worten D. T. welche allezeit den Herrn Tschirnhausen bedeuten.

8. Ausser diesen hat man noch dreyerley Arten, die nicht einem jeden bekannt sind, und doch ohne Mühe verfertiget werden, weil nun selbige zur Ergäntzung meiner Historie von Brenn-Gläsern gehören, will ich solche zu entdecken mich nicht entbrechen. Erstlich lässet man sich 1. Rincken machen von Eisen, dessen Diameter 3. biß 4. Fuß hält, über denselben lässet man in der Glaß-Hütte 2. gesenckte Gläser die aussen alle beyde bauchicht sind, verfertigen, diese wenn sie zusammen gefüget werden, machen ein convex-Glaß aus. Sie müssen mit guten starcken Kütte zusammen gefüget, und oben mit einem zinnern Schräublein versehen seyn, damit man rein Wasser in dasselbe füllen könne. Weil aber in keiner Glaß-Hütte die Löcher so lang und breit sind, wird es schwerlich geschehen, von so gar grosser Grösse darzu zu gelangen. Hernach lassen sich auch etliche auf der Glaß-Hütte eine gläserne Kugel blasen, füllen dieselbe voll Wasser, und suchen damit zu brennen; Allein der Focus ist allzu nahe und des Wassers allzuviel, das daher die Sonnen-Strahlen guten theils abgekühlet werden und wenigen Effect thun. Endlich sind auch etliche Glaß-Meister selbst so geschickt, Brenn-Gläser ohne Mühe zu machen, indem

indem sie Gläser, die auf einer Seiten plan, auf der andern einen dicken Knollen haben, verfertigen, welche auch einiger massen brennen, und auch vor die Laternen gebraucht werden. Allein die guten Leute sind zu der Lehre von Brenn-Gläsern ein wenig zu kurtz und langsam kommen, daher sind auch ihre Meister-Stücke so schlecht gerathen, indem offtermahls die Knollen nicht im Mittel-Puncte, sondern gantz Seitwerts stehen, sonsten wo sie recht ordentlich ins Centrum gesetzet werden, und gehöriger massen nicht gar zu schnell abfallen, mögen sie noch wohl vor nachgekünstelte, aber bey Leibe nicht vor Mathematische Brenn-Gläser passiren, denn Pfeffer und andere Materie ist zweyerley. Und so viel vor diß mahl von dieser Historie.

Num. XXXVI.

Von denen Meyen-Blumen.

I.

Ein kleines milchfarbes Blümlein, in Gestalt eines Glöckleins. Es wächset gern an feuchten schattichten Orten, wird es aber im Garten in gut Erdreich gebracht wird diese Sorte viel grösser, es blühet im Frühling, und wird wegen seines lieblichen Geruchs, und sonderbarer Tugend, sehr werth gehalten. In den Gärten hat man eine Art röthlicher, von einigen

Tür-

Türckische Meyen-Blümlein, genannt, die Wurtzel auch röthlich, derer Blume aber sich offt auf Purpur oder Viol-blau ziehet. Sie wollen im Schatten und feuchten Erdreich stehen, nicht offt versetzt, und im Früh-Jahr mit frischer Erde wenn die alte zuvor abgeraumet, beschüttet werden.

2. Die Blumen stärcken das Hertz, Haupt und Nerven, schärffen den Verstand und Gedächtniß, widerstehen dem Schwindel, Ohnmachten, Schlag, fallender Sucht und der Gicht, und befördern die schwehre Geburth.

3. Die Blümlein getrocknet, und kleine gerieben, geben einen guten Schnuptoback, welcher das Haupt reiniget, und die Feuchtigkeiten abführet.

4. Meyen-Blumen-Zucker oder Conserva wird in Apothecken auf gewöhnliche Art gemacht: Die abgeflockten Blumen werden in einen steinern Mörsel gethan, mit einer höltzernen Keile zerrieben, und kommt zweymahl so viel Zucker darzu.

5. Das Oel wird gemacht, wenn man über die frischen Blumen alt Oel schüttet, und es darüber stehen lässet, solches stillet das Zittern derer Glieder wenn man sie darmit schmieret.

6. Einige füllen die frischen Blumen in ein Glaß, vergraben es wohl vermacht 4. bis 6. Wochen in einem Ameisen-Hauffen, daß sie faulen, oder sich in einen Safft resolviren, welcher die Flechten heilen, das Gesicht schärffen, die Krätze, Aussatz und gifftiger Thiere Bisse rei-

nigen, das Grimmen im Leibe stillen, und die Schmertzen des Podagras lindern soll.

7. Die rothe Beerlein darinne der Saame enthalten, reinigen das Geblüthe, und stillen dessen übrige Wallung. Zerstossen und Pflasterweise über das Rothlauffen geleget, vertreiben es.

8. Aus den Blumen wird ein Wasser destillirt, welches das Hertz stärcket, und in kalten Flüssen und Haupt-Kranckheiten nützlich zu gebrauchen. Es wird auch an statt des Wassers Wein auf die Blumen geschüttet, und solches destillirt, welches in Schlagflüssen gut, wenn man den Rückgrad damit schmieret.

9. Ein Spiritus wird gemachet: Man schüttet Brandtewein über die Blumen, destilliret ihn davon ab, und schüttet diesen noch einmahl über frische Blumen, und destillirt ihm zum andern, auch wohl zum dritten mahl von frischen Blumen ab. Schüttet man diesen Spiritum über etwas gedürrete Blumen, so extrahiret er daraus die Essentz.

Ein gut bewährtes Wasser für den Schlag, so jedermann ohne Schaden gebrauchen kan.

Nehmet:
Meyen-Blümlein 2. Hände voll,
Lavendel-Blüthe 1. Hand voll,
Roßmarin-Blüthe 1. Hand voll,

Weis-

Weisse Senff-Körner 2. Loth.
Des besten Theriacks 2. Loth.
Brandewein, so viel zu obigen nöthig ist.

Dieses alles unter einander gemischt, und in einem Glaß wohl vermacht, 10. Tage an der Sonnen stehen lassen, dann geschwinde ausgebrandt, Abends und Morgens 6 oder 8. Tropffen in Wein, Melissen- oder Lavendel-Wasser eingenommen, so einem der Kopff wehe thut, oder sich sonst schweimlich befindet, es trifft keinen mit der Hülffe GOttes der Schlag mehr, ist an vielen probiret worden.

Num. XXXVII.

Carmin.

Eine kostbare Scharlach-Farbe.

Diese vortreffliche Farbe wird in Persien aus denen sogenannten Kermes-Beeren verfertiget, wachsen in Pohlen, Spanien und Franckreich, woher auch die besten kommen; Die Autores sind wegen dieses Gewächses nicht einig, und haben unterschiedene Meynungen davon. Mit diesen Beeren färben die Türcken ihre Wolle, Seide und Leder-Waaren, sonderlich den Saffian und die Roß-Schwäntze. Hier zu Lande bekommt man sie nicht allemal gut, denn wenn solche in obigen Ländern zu reiff werden, sollen Würmer

mer darinnen wachsen, die davon fliegen, dergleichen leere Hülsen, so fast wie Pfeffer-Körner aussehen, können weder Carmin geben, noch zum Färben dienen. Wie aber aus Coccionelle der Carmin, **die Königin aller Farben**, wie sie ein gewisser Autor nennet, davon das Loth um etliche Ducaten verkauffet worden, daraus zu verfertigen, soll gleich folgen.

Wie solcher Carmin sehr schön aus Coccionelle bereitet wird.

Nimm zwey Loth auf das zarteste geriebene oder gestossene uud durch ein zart Haar-Sieb geschlagene Coccionelle, solche in einem **wohl-verzinnten** kupffernen recht gesauberten Kessel, in 6. Maaß reinen Brunnen-Wasser, so durch keine bleyerne Röhren gelauffen, geschüttet; Zugleich wird etwa 20 Gran Römische Alaun, so auch zart gestossen, mit in den Kessel gethan, darinnen beydes auf einer starcken **Glut scharff und so lange sieden lassen**, bis man mit dem Finger etwa 260. mahl tupffen und zehlen kan, welches ohngefehr eine kleine halbe Stunde austragen möchte. Man muß wohl Achtung geben, und sich nichts irren lassen, denn es schlägt leichtlich um.

Wann dieses geschehen, läst man den Kessel eine halbe Stunde stehen, darnach schöpffet mit einen silbern Löffel das Wasser aus den Kessel in 5. bis 6. Porcellinerne, oder in Ermangelung dessen, in sauber glasurte thönerne Näpffe oder Schaalen,

daß

daß es fein eingetheilet wird, alsdenn wiederum eine halbe Stunde, oder etwas länger stehen lassen, (doch muß nicht der geringste Staub darein kommen) bis man siehet daß oben an, und von da hinunter bis an den Boden der Schaalen oder Näpfse sich der Carmin anlegt; Darauf wird das Wasser sachte ab- und in ein ander rein Gefäß gegossen, der Carmin so sich angelegt, wiederum vor allen Staub bewahret, und wann er trocken, mit einen zarten Pinsel oder reinlichen Feder sauber ab- und zusammen gekehrt, darauf in ein geglättet Pappier gethan und aufgehoben. Das Wasser wird wieder in die Schaalen eingetheilet, auf vorige Art verfahren, und das so offte, als sich noch Carmin ansetzet, und sich die Mühe verlohnet.

Von dem Bodensatz in Kessel, daraus wird ein Carmin-Lac gemacht.

Es wird Botasche und Römische Allaun, von jeden ein Theil, (nachdem das sich gesetzte erfordert,) in Wasser aufgelöst, der Boden-Satz darein gethan, voriges Wasser darzu gegossen, und noch einmahl scharff gesotten, in die Schaalen eingetheilt, wenn sich alles gesetzt, das Wasser behutsam abgegossen, und den Carmin-Lac, wann er trocken, aufgehoben. Ein mehres, schönen Lac zu bereiten, folget in einer andern Continuation oder Sammlung.

Num. XXXVIII.

Von der Mahlerey, eine Kunst, die sich der Farben bedienet, allerley sichtbare Dinge abzubilden und künstlich vorzustellen weiß.

1.

Sie hat, wie alle andere Künste, einen geringen Anfang gehabt, indem der Schatten eines Mannes an der Wand mit einer Kohlen oder Kreiden umzogen, ihr den ersten Ursprung gegeben, auch anfänglich nur eine Farbe gebrauchet worden; Doch ist sie nach und nach durch Sinn-reiche Liebhaber mercklich verbessert, und endlich zu einer grossen Vollkommenheit aufgestiegen. In der anderen Sammlung Num. XIII. p. 65. ist von Gemählden beygebracht, worauf man zu sehen, davon judiciren zu können, hier folgt von deren Wachsthum und Veränderung. Ihr Ursprung ist in Griechen-Land gewesen, allwo sie um die Zeit des grossen Philippi und seines Sohnes Alexandri *Magni*, der viel Königreiche der Welt bezwungen, aufs höchste gekommen, und so hoch geachtet worden, daß leibeigenen Knechten dieselbe zu treiben, nicht verstattet gewesen, sondern in so hohen Ehren gehalten worden, daß nur die Söhne der Fürsten Edelsten und Fürnehmsten in Mahlen und Contrefaien sich geubt; Und wer in dieser

ser Kunst für andern perfect seyn wolte, muste Verstand von viel andern Künsten und Wissenschafften haben, so noch seyn soll, als von der Geometrie, Perspectiv, Antiquitæt und Historie ꝛc.

2. Bey den **Römern** ist sie viel später aufkommen, und anfänglich gering geachtet worden, indem man sie die Knechte des Hauses lernen lassen: Wiewohl sie nach der Zeit ansehnlichere Liebhaber gefunden, worunter die Kayser Hadrianus und Antonius Philos. gezählet werden.

3. Bey den **Jüden** so wohl als beyden ersten **Christen** ist sie verabscheuet worden, und hat man erst in den fünfften Jahrhundert angefangen **Historische Gemählde aus heiliger Schrifft zu dulten.** Die Barbarey der mitleren Zeiten in Europa, hat mit andern edlen Künsten und Wissenschafften auch diese, wo nicht gar vertilget, doch aufs äusserste verderbet, bis sie in den 14. und 15ten Jahrhundert wieder aufgelebt, und durch unermüdeten Fleiß sinnreicher Künstler, so sich hin und wieder, sonderlich zu Bologna, Florentz und Rom hervor gethan, nach und nach zu ihrem vorigen Glantz und Ruhm dadurch hergestellet worden.

4. **Im Orient ist die Kunst wenig geachtet** und noch weniger ausgeübt worden. Bey denen Türcken sind alle Bilder ein Greuel. Die Perser bedienen sich derselben, und haben vortreffliche Farben, aber schlechte Wissenschafft, sie

sie wohl anzuwenden. Chard. Die Indostaner mahlen gut genug allerhand Historien, geben ihren Gemählden eine ziemliche Schattirung und Stellung, wissen aber die Gleichheit der Gesichter nicht zu treffen, und mißbrauchen der Kunst, sonderlich die zu Agra, mit schandbaren Bildern. Theven. Die Chineser mahlen mit vortrefflichen Farben, aber sehr schlecht, ohne Licht und Schatten, und mit unschicklichen Stellungen. Die Japoneser brauchen zu ihren Bildern nur die Schwärtze, und nichts bundes. Trigaut.

5. Die berühmtesten Mahler sind aus der alten Zeit bey den Griechen, Zeuxis, Parrhasius, Apelles und Protogenes gewesen. Diese beyde waren in ihrer Kunst so vortrefflich und berühmt, daß man keinen Unterscheid machen kunte, welcher unter ihnen beyden das Præ haben solte; Apelles reisete deswegen nach Rhodiß, den Protogenes zu sehen, kam in sein Hauß als ohngefehr, traff ihn aber nicht an, weil er ausgangen, sondern ein altes Weib, welche, als er wieder weggehen wolte, ihn fragte: Was er haben wolte, daß sie ihrem Herrn dem Protogeni sagen solte, wer nach ihm gefraget habe? Da nahm Apelles einen Pinsel den er ohngefehr allda fande, und sagte zu ihr: Sage dem Protogeni, daß der, so dieses gemacht kommen sey ihn zu besuchen, zoge demnach eine gerade Linie, über die daselbst stehende Tafel, so vortrefflich und subtil gearbeitet, daß ausser der Hand eines sehr vortrefflichen Künstlers nicht hätte können gemacht werden;

Als

Als Protogenes nach Hause kommen, gehöret was vorgegangen, auch die Linie betrachtet, hat er gesagt: Fürwahr Apelles ist nach Rhodis kommen, dann diß ein solch Werck ist, daß von keiner andern als dessen Hand geschehen kan. Hat darauf mit einem Pinsel und einer andern Farbe auf die Linie des Apelles eine andere gleiche Linie sehr nett und subtil gezogen, darbey dem alten Weibe befohlen, daß wann Apelles wieder käme, ihme dieses weisen, was er gemacht habe, und sagen, dieser wäre derjenige, den er suchte: Es begiebt sich auch daß Apelles zu einer andern Zeit kommt, und ihn wiederum nicht zu Hause antrifft, das alte Mütterlein aber ausrichtet, was ihr befohlen, worüber er schamroth wird, daß er sich übertroffen siehet, nimmt demnach den Pinsel, und ziehet mit der dritten Farbe eine solche subtile und Haar kleine Linie, daß sie die zwey zuvor gezogene in der Mitten theilet, und also unmöglich, noch eine Linie darein zu ziehen. Als Protogenes dieses siehet, muste er sich überwunden bekennen, suchet den Apellem, und nimmt ihn als einen sehr werthen Gast mit nach Hause. Diese Tafel mit gedachten Linien ist nachmahls gleichsam für ein Wunderwerck der Welt gehalten, und lange Zeit in Rom, wohin sie gebracht, aufbehalten worden.

Dieser vortreffliche Mahler Apelles lebte zu der Zeit Alexandri des grossen und mächtigen Königes, wie oben schon gedacht worden. Von diesem wurde Apelles sehr geliebet, und werth gehal-

halten, daß er auch durch ein öffentlich Edict verboth, daß kein anderer Mahler, als Apelles ihn zu Contrefaien befugt seyn solle. Gab ihm auch seine eigene Liebhaberin, die vortrefflich schöne Campaspe, zum Weibe. Er war in der Kunst jemand nach dem Leben abzumahlen, gar fürtrefflich und fertig, welches hieraus mit zu ersehen: Als er einstens Schiffbruch erlitten, arm, nackend und bloß an Königs Ptolomæi in Egypten Hof kam, und ihn einer von den Hof-Purschen ersahe, sprach er spöttisch zu ihm: Höre, der König lässet dich Abends zur Tafel laden; Apelles sprach: Gut, ich will kommen. Als nun des Abends der König ein Panquet hielte, stellete sich Apelles auch ein, der König ward zornig und liese ihn durch die Hof-Junckern fragen: Wer er wäre, und was er wolte? Apelles sprach: Der König habe ihn zur Tafel beruffen lassen; Diese lachten ihn aus, und fragten ferner: Durch weme denn solches geschehen wäre? Er sprach: seinen Namen weiß ich zwar nicht, aber die Gestalt will ich leichtlich mit einer Kohlen abreissen; lässet ihme hierauf aus der Küche eine Kohle reichen, und risse das Angesicht dessen, so ihn eingeladen, so meisterlich ab, daß ihn jedermann erkennete, daß es der Kammer-Diener Planus gewesen; Worauf ihn der König eine Zeitlang bey sich behielte, alle Ehre erzeigte, und reichlich beschenckete. Er hat Strahl, Blitz, Donner, Feuer-Flammen, und dergleichen gemahlet, und was sonst nicht wohl können vorgestellet werden, doch gemacht, und viel ande-

andere verwunderliche Dinge mehr verübet. Da etliche Mahler ihre Kunst zu beweisen, einige Pferde gemahlet, damit nun zu erfahren, welches unter denen das vollkommenste wäre, liesse man lebendige Pferde herbey führen, und die Gemahlden den Lebendigen vorstellen; Da man aber eines, so **Apelles gemacht hatte, mit hervor brachte**, fiengen die lebendigen Pferde an sich zu alteriren und zu wyhern, welches sie in der Gegenwart derer andern nicht gethan. Daraus zu ersehen, das Apelles für einen Ausbund aller kunstreichen Mahler ist gerühmet worden.

Ein **Kunst-Streit** gieng auch vor zwischen **Zeuxis und Parrhasius**. Ersterer brachte eine vortreffliche Tafel hervor, auf welcher zwey **Weintrauben** so natürlich gemahlet waren, daß die Vögel vermeynet, es wären rechte **Trauben**, sind herzu geflogen, davon zu picken, welches für eine **wunderwürdige** Sache geschätzet wurde.

6. **Parrhasius** hingegen præsentirete eine Tafel, worauf ein **Vorhang** von so natürlicher **Perfection** gemahlet war, daß als selbiges dem Zeuxi vorgebracht wurde, glaubte daß es ein rechter **Vorhang**, damit die Tafel bedecket sey, die rechte Figur aber darunter wäre, eilte darnach, den Vorhang hinweg zu thun, damit er bald das Gemählde sehen möchte; Als er aber sahe, daß er betrogen worden, gabe er sich selbst überwunden, und bekannte das Parrhasius ihn weit über-

troffen, als welcher durch seine Kunst, ihn, als einen Meister er hergegen durch sein Werck nur unvernünfftige Vögel betrogen.

7. Es mahlte folgender Zeit Zeuxis einen Knaben auf eine Tafel, welcher etzliche Trauben auf einer Schaalen truge, welche denn auch so natürlich, daß gleichfals die Vögel sich von der Lufft hernieder gelassen, und nach denselben, als ob es wahrhaffte Trauben wären, picketen; Zeuxis aber war übel zu frieden, sagend, daß er die Trauben viel besser als den Knaben gemahlet, sonst würden sich die Vögel vor den Knaben gescheuet, und sich nicht herunter gelassen haben, um nach den Trauben zu picken. Wann er seine Gemählde nicht nach ihrem Werth verkauffen kunte, hat er sie lieber verschenckt, vorgebend, es wäre niemand vorhanden, der sie nach dem Werth bezahlen könte. Er hat viel schöne Stücke gemacht, so von besonderer Vortrefflichkeit waren.

8. Parrhasius hat unter viel andern schönen Gemählden, einen Satyrum oder Wald-Gott, in der Insul Rhodis gemahlet, welcher an einer Säulen, auf welcher ein Rebhun saß, und ob gleich der Saturnus neben der Säulen auf das vortrefflichste gemahlet waren, übertraff sie doch das Rebhun, in der Gleichförmigkeit und Perfection, daß jedermann das übrige Gemählde zu betrachten unterließ; Und da man zahme Rebhüner dahin brachte, so bald sie das Gemählde sahen, fingen sie an zu schreyen, mit den Flügeln zu schlagen, und zuschwitzern, deswegen Parrha-

hasius die Meister bate, daß sie ihme das Rebhun auszuleschen erlauben wolten, weil es das übrige Gemählde, so von sonderbarer Vortrefflichkeit war, schändete.

9. Bey den Römern ist C. Fabius und Pacuvius berühmt gewesen. In denen uns nähern Zeiten hat vornehmlich Italien vortreffliche Meister erzeuget, darunter Mich. Angelo, Paul Veronese, Titiani, Tintoretti, Caracci, Raphael Urbin, und einige andere im ersten Rang gehen, von welchen die vortrefflichsten und berühmtesten Gemählde zu sehen in Rom in dem Pallast des Pabsts und viel andern Pallästen uud Galerien, in Kirchen und an Altären, hier aber zu beschreiben viel zu enger Raum darzu wäre; Denn in Florenz, in der berühmten Gallerie des Groß-Hertzogs, allein 200. Portraits von denen berühmtesten Mahlern, so innerhalb 300. Jahren gelebet haben, zu sehen sind. Und was sind nicht vor herrliche und rare Gemählde in Venedig und Ferrara, zu Pariß und Versailles. In Braband, was nicht das ehemalige Bombardement consumiret; zu Antwerpen. In Holland; zu Leyden auf dem Rath-Hauß das Jüngste Gericht. In Engelland, allwo von Holbein den Jüngern, von Rubens und Hondhorst viel herrliche Wercke von Gemählden gefunden, was nicht durch den grossen Brand verdorben worden. In Teutschland an den Kayserlichen, Königlichen, Chur- und Fürstlichen Höfen. Zu Salzthalen. Von Hohlbein, Ruben, Albrecht Dürer, Raphael, Sandras

dras, und sehr viel andern berühmten Künstlern mehr, die vortrefflichsten Stücke von ihren hinterlassenen Gemählden zu sehen sind; Der vielen berühmten Städte in Teutschland und in andern Ländern zu geschweigen.

Worauf und womit die Gemählde gemacht werden, von Musaischer Arbeit, al Fresco mahlen von der Glaß Mahlerey, Emailliren, und was mehr, solches muß in eine absonderliche Nummer verspares werden.

Num. XXXIX.

Eine von dem Herrn M. Joh. Gottfried Orthen, Pastorn zu Kaschwitz im Voigtlande erfundene Maschine, welche, statt der zweyten Umackerung des Feldes, einem Landmann vortrefflichen Nutzen bringen kan.

I. Die Verfertigung solcher Maschine ist Figur 1 zu sehen.

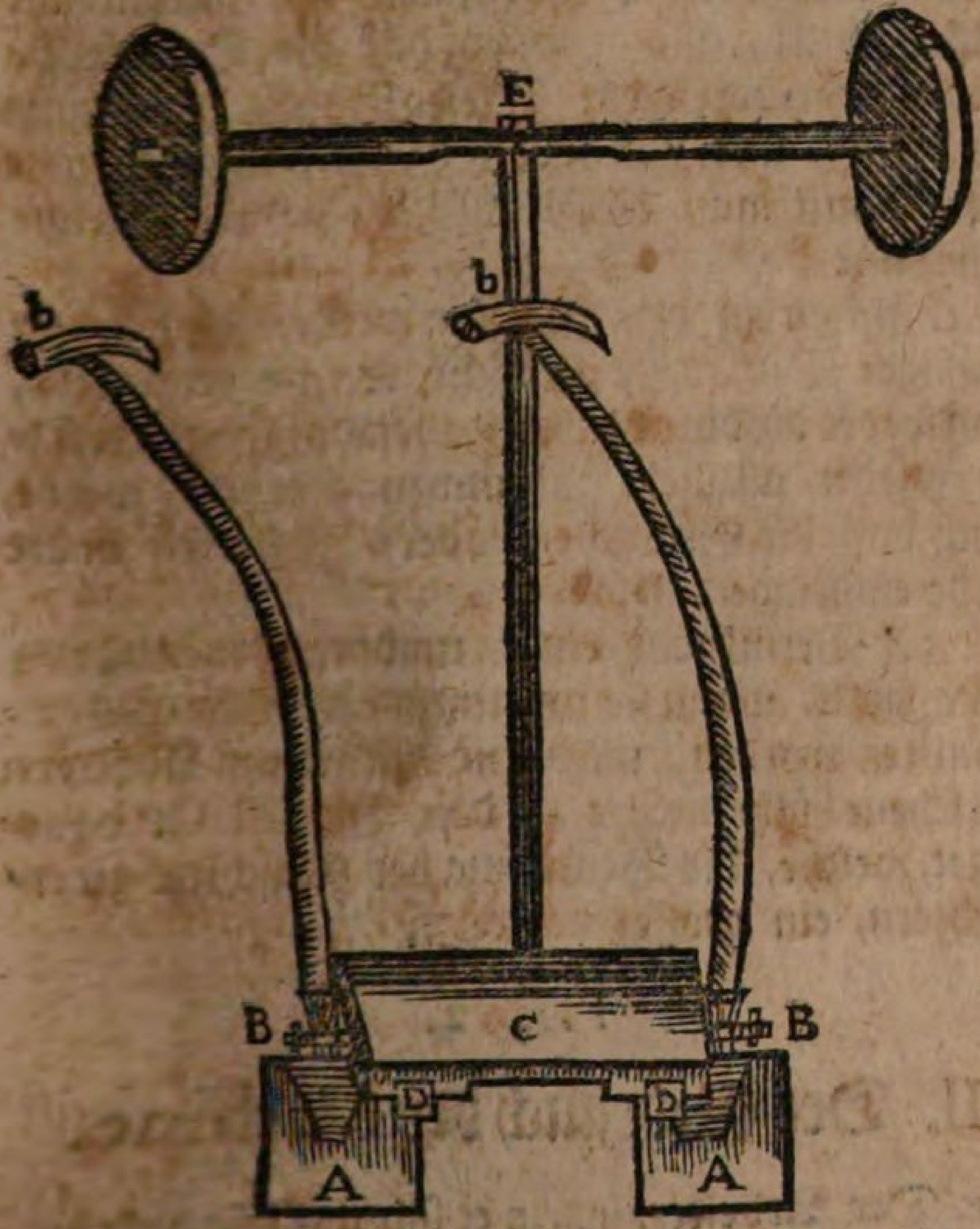
1.

Es werden zwey Grabscheite A. A. forne an den beyden Theilen einer eisernen Axe befestiget; doch daß sie um solche beweget werden können.

2. An die Grabscheite werden höltzerne Stiele ge-

gemacht b. b. welche entweder, so viel als nöthig, gekrümmet, oder oben mit Griffen versehen seyn müssen; doch daß die Krümme dieser Stiele nur so

Fig. 1.



so groß sey, daß der Arbeiter darzwischen gerade stehen, und die Grabscheite ohne Beschwerlichkeit niederdrücken kan.

3) Diese eiserne Axe wird in einem Balcken C. welcher vom harten Holtze, wozu sich aber das Erllne wegen seiner Leichtigkeit vor andern am besten schickt, also gestossen, daß die Ende derselben B B. hervorragen. Dieser Balcke muß unten der Mitte, aus, und an der Seiten eingeschnitten seyn, damit man die Grabscheite gerade aufrichten könne.

4. Unten an dem Balcken werden Zapffen von mäßiger Dicke veste gemacht, welche verhindern, daß weder die durch das Graben aufgelockerte Erde wieder allzusehr zusammen gedruckt werde, noch daß die Grabscheite über 6. Zoll tieff in die Erde eindringen. D. D.

5. Vermittelst einer runden, oder andern Stange E. wann sie nur unten ein wenig ausgeschnitten worden, wird eine mit zweyen Rädern versehene höltzerne Axe an den Balcken C. bevestiget, welche, die Bewegung der Maschine zu erleichtern, ein grosses beyträgt.

Fig. 2.

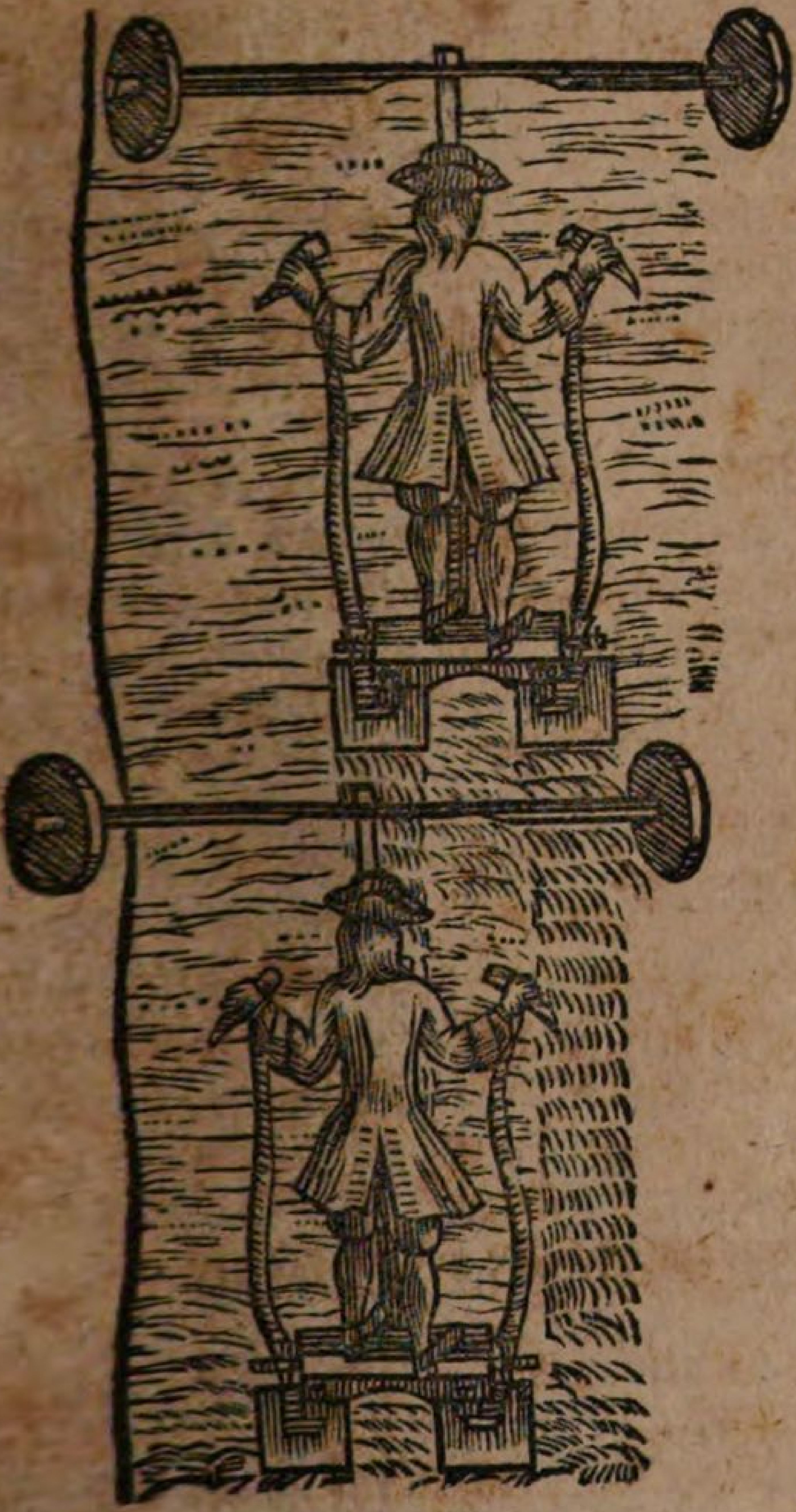
II. Der Gebrauch der Machine.

1. Der Arbeiter, indem er sich auf die gekrümten Stiele auflegt, druckt so wol durch sein eigen Gewichte, welches er durch einen leichten Sprung

ver-

vermehren kan, als durch Beyhülffe des Balckens die Grabscheite in die Erde.

Fig. 2.



2. Durch die Stiele, welche mit den Grabscheiten die Art und Würckung der Hebebäume, denen zum Unterlager die beyden Ende der eisernen Axe dienen, an sich haben, wirfft er ohne sonderliche Mühe das abgestochene Stücke Erde aus.

3. Dieses Graben setzt er in einer geraden Linie fort, nur muß er sich in acht nehmen, daß er keine Erdscholle über 12. und keine unter 8. Zollen absteche.

4 Was zwischen den beyden Grabscheiten übrig bleibt, das holet er, wenn er die Maschine umgewendet, nach, und zugleich fängt er damit eine neue Furche an.

5. Binnen zwey Tagen, wenn er fleißig arbeitet, kan er so viel umgraben, als ein ums Lohn gedungener Arthmann in einem halben Tage gemeiniglich zu ähren pflegt.

6. Zwey oder mehr Arbeiter können sich, wenn sie wollen, zu fleißiger Arbeit unter einander selbst antreiben: Denn es kan keiner, auf den ein anderer in der Linie folget, aufhören, woferne es nicht von dem andern zugleich geschicht. Welches alles aus Figur 2. zur Genüge erläutert wird.

Num.

Num. XL.

Von der Bildhauerey.

Wann man davon einigen Vorschmack will bekommen, ist unterschiedenes zu mercken, und aus nachfolgenden zu ersehen.

1.

Die Bildhauer-Kunst lehret auf unterschiedliche Weise eine Sache aufs vollkommenste abzubilden und vorzustellen. Sie ist mit der Bau-Kunst so genau verknüpffet, daß wer selbige nicht in etwas verstehet, weder von einem schönem Gebäude urtheilen, noch ein vollkommenes Vergnügen daraus nehmen kan. Es begreiffet aber die Bildhauer-Kunst nicht nur die Verfertigung gantzer und halber Statuen, sondern auch aller der Zierathen und Schangwercker, die zur vollkommenen Auszierung eines Gebäudes oder Zimmers nur immer gehören mögen. Weswegen sie dann auch in folgende Classen gebracht wird, als da sind: Statuen, Busti, Termini, Bassi, rilievi, Armaturen, Vases, Frises, Ramen und Schnitzwerck Die ersten Erfinder der Bildhauer-Kunst sind unbekannt, und nichts gewisses davon zu finden. Von den Chaldäern ist diese Kunst zu den Egyptiern, und von diesen Zweifels ohne zu den Israeliten gekommen. Von wel-

chen nachgehends die Griechen, wie unzählich viele andere Dinge, also auch diese Kunst erlernet haben, die aber selbige endlich denen über sie siegenden Römern zukommen lassen; Unter welchen zwar solche zu ihrer höchsten Vollkommenheit gelangt, aber bald wieder in Verfall, und durch die Einbrüche der Barbarischen Völcker fast gar in Vergessen gerathen, bis sie vor ohngefähr 500. Jahren sich wieder zu erheben angefangen, und zu unsern Zeiten nicht nur ihr Leben, sondern alten Preiß, wieder überkommen zu haben scheinet.

2.

Von der Eintheilung der Bildhauer-Kunst nach der Materie.

Was die Materia anbelanget, woraus dergleichen Wercke gemacht werden, bestehet selbige aus Dohn, Wachs, Holtz, Gips, Stein, Marmor, Bley, und Bronze, oder Metall, und endlich auch Elffenbein, köstliche Steine, Glaß und Stahl.

3. Aus Dohn haben vor diesem die Alten viel Wercke gemacht, die sie in Feuer gebrannt und also gehärtet haben. Als man aber befunden, daß bey dem Brennen im Feuer, die genaue Zeichnung nicht wohl zu erhalten gewesen, ist man auf andere Materialien gerathen. Heutiges Tages gebrauchet man den Dohn bloß zu modelliren, gestalt kein Bildhauer ein Bild, welches besonders soll seinen Ruhm erhalten, eher in

Stein oder anderer Materie hauet und verfertiget, ehe und bevor dasselbe aus Dohn oder dergleichen Masse possiret, welches er hernach vor sich nehmen kan. Es geschiehet dieses possiren mit 3. oder 4. Höltzern, werden auch von Bein verfertiget, öffters geschichts mit den blossen Fingern, und mit nassen Pinseln, durch welche die Polirung heraus gebracht wird.

4. Aus Wachs machet man zwar meistentheils auch nur Modelle, doch finden sich Künstler, welche in Wachs nicht nur Contrefaits klein und in Lebens-Grösse nach dem Leben, sondern auch allerhand Früchte, Bluhmen und andere angenehme der Natur gantz ähnliche Dinge vorbilden. Dergleichen Wercke von unvergleichlicher Arbeit sind in den Kunst-Kammern zu Wien, Anspach und Stutgard, von dem vortrefflichen Daniel Neubergern, und dessen Tochter Anna Felicitas Neubergerin zu sehen.

5. In Holtz ist nicht nur vor Alters, sondern auch heute zu Tage viel gearbeitet worden. Die Alten haben darzu köstlich Holtz als Cedern, Buchsbaum, Ebenholtz, Cypressen, Oelbaum, und dergleichen genommen. Solchergestalt war zu Sicyonien ein Apollo von Bux- zu Epheso die Diana von Cedern, auf dem Berg Cyllene war ein Mercurius von Cytronen-Holtz 8. Fuß hoch. Man hat auch einen Jupiter, eine Diana und eine Juno von Weinstock-Holtz gefunden. Heute zu Tage machet man selten Hauptstücke von Holtz, es

es müsten denn kleine Crucifix und andere Statuen seyn. Doch sind in Italien zwey Meister gewesen, von Nation Frantzosen, der eine Janni, der andere S. Roch genannt, welche so herrlich in Holtz gearbeitet, daß man ihre Wercke fast den Marmor gleich geschätzet. Wer von Holtz Statuen machen will, muß dasselbige aus vielen Stücken zusammen leimen, sonst reissen dergleichen Wercke auf.

6. An trockenen Oertern setzet man gern Statuen von Gips, welche theils frey gemachet, theils in Formen gegossen worden. Jene werden also gemachet: Erstlich wird eine eiserne Stange in einen Stein eingeküttet, welche also gebogen wird, daß sie durch den einen Fuß der Statue, und durch den Leib biß mitten in den Kopff gehet, aus dieser läßt man ferner, wo frey schwebende Glieder, als Arme, Flügel, aufgehobene Füsse u. s. w. kommen sollen, wiederum eiserne darnach gebogene Stänglein ausgehen, um diese schläget man groben Gips oder Kalck, und formet nach dem vor sich habenden Riß oder Model die Statue ohne Gefahr, darüber wird hernach der zarte Gips getragen, und mit dem possir-Stöcken fleißig ausgearbeitet.

7. Will man davon abformen, bestreichet man das Bild mit reinen Nuß-Oel oder Speck, schläget hernach um und um zarten Gips darauf, endlich wieder viel gröbern darüber. Wenn man also ein Stück darüber geschlagen, wird es unten gleich abgestrichen, und eine Kerbe hinein gemacht.

Nach-

Nachdem es gebunden, bestreichet man es, wo weiter Gips daran kommen soll, wieder mit etwas fettes, und schläget hernach wiederum ein neu Stück daran, bis das gantze Bild bedecket ist, wenn alles fest gebunden, kan man die Form Stückweiß abnehmen, wieder zusammen setzen, und nach Belieben **Wachs, Gips, oder Schwefel hinein giessen.**

6. **Stein, Marmor, Alabaster** werden zu dem **beständigen und Hauptwercken** vornehmlich gebrauchet, sind mühesam uud kostbar. Sie werden auf einerley Weise gemachet, doch brauchet man bey dem **Marmor** etwas ander Werckzeug. Zu dieser Arbeit werden **gantz** accurate **Modelle erfordert**; Erstlich wird der Stein in Vierung ausgehauen, hernach in die völlige Grösse und Statur des Bildes, mit den weitesten ausgehenden Gliedern der Arm und Beine, fleißig abgemessen, und die Ende mit Kohlen gezeichnet. **Hernach hauet und bohret man, wo die Tieffungen kommen** sollen, hinein aber allezeit fleissich nach dem **Maaß**, so von dem **Modell** genommen worden. Hernach hauet man die gröbsten Stücke um und um ab, daß die Statue eine ungefehre Form gewinnet, endlich wird mählig abgehauen, biß alles just nach dem **Modell** heraus kommet, wozu denn sonderlich bey **Marmor**, darunter der **Porphir der härteste unter allen ist, Gedult, Zeit, und gut gehärtet Werckzeug** 2c. erfordert wird. Die **Alten haben die** herlichsten Wercke daraus gearbeitet, an Bildern,

dern, Seulen und Pracht-Kegeln, davon noch viele gantz oder an Stücken gefunden werden. Die heutigen Arbeiter wissen ihn wegen seiner Härte nicht zu zwingen. Der ausgearbeitete Marmel wird erstlich mit einem Sandsteine, hernach mit einem Bipsteine abgerieben, und zuletzt mit Zinn-Asche poliret.

9. Die Figuren von Bley und Bronze in Formen gegossen. Jene brauchen lange so viel Mühe und Umstände nicht als diese. Jene müssen auch allezeit angefärbet oder vergüldet werden, diese läst man gerne bey ihrer eigenen Farbe. Das Metall wird aus Kupffer, Zinn und Wißmuth, weil aber dieses Metall zu spröde ist, setzet man lieber nur halb fein Kupffer und halb Meßing zusammen. Die metallene Statuen werden auch über eine Spintel gegossen, die darff aber nicht darinnen bleiben. Das Sonnen-Bild oder Colossus, in der Insul Rhodis soll inwendig von Stein, ausserhalb aber mit köstlichen Ertz überzogen gewesen seyn, davon unten ein mehreres folget.

10. Von Elffenbein werden nur kleine Bilder gemacht, die gar viel Mühe und Fleiß erfordern. In diesen sind unter andern treffliche Meister gewesen, Cope Fiamengo, Melchior Bartel ein Sachse, Joh. Ulr. Furter von Ulm u. a. m.

11. Aus Edelgesteinen erhaben zu schneiden, ist fast eine verlohrne Kunst, und sind daher die daraus geschnittene Bilder meistens vor Antiquen, das ist, solche Stücke zu halten, welche

von

von Kennern der Antiquitæten hoch æstimiret, und sehr kostbar gehalten werden. Denn ob sich schon heut zu Tage einige finden, die diese Wissenschafft hoch bringen könten, legen sie sich doch nicht darauf, weil sie wenig einträget. Sonst sind in Edelstein-schneiden sehr berühmt worden, Miseron, den der Kayser Rudolphus II. deswegen zum Baron gemachet, Heinr. Engelhard von Nürnberg, hat zu Albrecht Dürers Zeiten gelebt, Miseron der Jüngere, dessen Kunst-Stück, unter andern ein sehr grosses Gefäß von Christall, in Wien zu sehen. Aus allerhand färbigen Glaß schmeltzet man auch halb erhoben Bildwerck in Formen von Trippel oder sonst in Zeug der im Feuer wohl aushält. In Stahl werden die hohle Medaillen geschnitten, damit erhoben zu prägen.

12.

Die Eintheilung nach denen Namen.

Die Statuen werden eingetheilet in Antiqve, und Moderne. Item in Nackende und Bekleidete; Item in Sitzende, Stehende, Reitende und Groppi oder Gekuppelte.

Busti sind Contrefaits von Helden und andern hohen Personen gantz frey, aber nur bis auf die Brust gehauen, und auf einen Fuß gesetzet.

Termini sind Brust-Bilder auf hohen, unten spitzig zulauffenden Pfeilern gesetzt, sind vor Al-

ters gebraucht worden, die Meilen und die Wege-Scheidungen zu bezeichnen.

Bassi relieri sind nur halb oder wenig erhoben Schnitzwerck, bestehend aus vielen Bildern, die eine gantze Historie machen.

Armaturen sind ausgehauene Sieges-Zeichen von aufgesteckten Waffen, und dabeyliegenden Gefangenen, deren unzehlich bey den alten Römern gemachet worden, aber wenig übrich geblieben.

Vases sind ausgehauene Gefässe in der Gestalt, wie sie bey den alten in Brauch gewesen, welche sehr viel darauf gewendet haben, heut zu Tage machet man sie offt, die Gärten auszuzieren, und sind solche von Marmor, Metall, vergüldeten Bley und Sandstein hin und wieder anzutreffen und zu sehen, in Italien, Franckreich, Holland und Teutschland.

Frisen sind Lauberzüge mit untermengeten Kindern, Gefässen, Thieren u. d. gl. Item gantz Antique Aufzüge in Bassore liero geschnitten, die man machet den Borten über den Ordnungen zu ziehren.

Unter den Nahmen der Rahmen begreiffen wir alle Bildhauerische Einfassungen von Bassi relieri, Gemählde und dergleichen an Wänden, Platfonds, Caminen, Thier-Laden- u. s. w. Von denenselben nichts besonders zu melden ist.

Die Bildschnitzerey an den Gliedern der Architectur, hat auch seine besondere Arth, und wird keine leichtlich zugelassen, als die an Antiquen

Ge-

Gebäuden gefunden werden. Sie sind aus Abrissen von Gebäuden am besten zu erkennen. Zu mercken ist hierbey, daß man nicht leichtlich die gerade Glieder schnitzen darff, und daß nicht offt zwey geschnitzte Glieder unmittelbar auf einander folgen sollen. Die Toscanische Ordnung leidet gar kein Schnitzwerck, die übrigen mehr oder weniger, nachdem sie selbst vor stärcker oder zärter gehalten werden.

Von denen berühmtesten alten und neuern Bildhauern und verfertigten kostbahren Arbeit, dergleichen Stücke noch in so vielen Königreichen, Ländern und Residentzen anzutreffen sind, gehet es wie mit der Mahlerey, und gehörte der Raum eines grossen Buchs darzu. Von dem Alterthum ein eintziges nur anzuführen, so ist es der Colossus, welcher oben schon erwehnet und hier ein mehrers davon folgen soll.

Der Colossus, oder das Bild der Sonnen, eines von den sieben Wunderwercken der Welt.

Dieses ehemahls berühmte Wunderwerck der Welt, oder das grosse Sonnen-Bild hat Demetrius, ein König in Asia, nicht lange nach des Alexandri M. Tode, in der sehr fruchtbaren Insul Rhodis aufrichten lassen. Cares, aus der Stadt Lindo, des berühmten Bild-Giessers Lysippi Schüler, brachte, nebst noch andern guten Meistern, 12. gantzer Jahre zu, ehe dieses grosse Kunst-Stück verfertiget wurde. Es soll 70. Ellen, oder wie andere wollen, 127. Schuh hoch ge-

gewesen seyn, und auf die zwey hundert und siebenzig tausend Thaler, etliche sagen gar 18. Tonnen Goldes gekostet haben. Es ist dieser Colossus inwendig von grossen Steinen, auswendig aber mit köstlichen Ertz überzogen, und sehr kunstreich ausgearbeitet gewesen. Es stund dieses Menschen-Bild mit einem Bein auf der einen, und mit dem andern Bein auf der andern Seiten des Hafens, so das die Schiffe, ohne Hinderniß, zwischen dessen Beinen durchhin segeln können, wie aus der Figur mit mehrern zu sehen ist. In der Hand hielt

hielt es ein Gefässe mit Wach-Feuer, und zur Sicherheit der Schiffarthen ist solches des Nachts angezündet worden. Nachdem es nun 56. Jahr gestanden, ward es durch ein Erdbeben übern Hauffen geworffen, das Oraculum verboth es auch denen Rhodisern, selbiges wieder auffzurichten. Es sind viele Menschen dahin gereiset, dieses Wunderwerck zu sehen, und waren wenig gefunden, die des Bildes Daumen umfassen kunten. Der Finger soll 2800. Pfund, und die Zähen 3468 Pfund gewogen haben. Solcher Gestalt bliebe es lang in Stücken da liegen, bis ohngefehr 1470. von einem Saracenischen Feld-Herrn, Mabia, die Insul erobert, das Bild in kleine Stücklein zerschlagen, das Metall an einen Juden verkaufft, der 900. Cameele damit beladen, und solches nach Alexandria gebracht hat.

Unter die berühmtesten alten Bildhauer werden gerechnet Alcamenes, Phydias, Praxiteles, Apollodorus und Alcimedon. In Italien haben unter den heutigen vor andern sich berühmt gemacht Mich. Angelo, Bernini, Algardi u. a. m. In Franckreich Gicardon, Desjardius und Renaudin. In Niederland und Teutschland Artus Quellinus, Melchior Bartel u. a. m.

Von den vornehmsten Remarquen bey der Bildhauerey.

Man soll an Statuen vornehmlich darauf sehen, ob die Musclen recht gemacht sind, die Proportion der Glieder nach dem Alter und Be-

Beschaffenheit des Bildes wohl in acht genommen, ob die auf liegenden Glieder recht gedrucket, und die Gewänder recht gemachet sind. An den Nackenden haben die Alten excelliret, doch sind nicht alle von den Antiquen Statuen vollkommen correct, und kömmt öffters die gar zu grosse Hochachtung der Künstler von einem Vorurtheil her. In der Bekleidung kommen die Alten denen heutigen Künstlern nicht bey. Jetziger Zeit muß man aus den Falten sehen können, ob das Gewand soll Seiten oder Sammet oder Tuch seyn. An Bassi relievi ist darauf zu sehen, daß die Vordersten Persohnen fein rund und deutlich, die folgenden immer niedriger und weniger ausgearbeitet, und die letzten nur wie ein Schaum gar wenig erhoben sind, in welchem Stücke die Alten es auch so weit nicht gebracht haben, als die heutigen Künstler thun. Busti sollen nicht leicht von andern, als gar vornehmer und sonderlich berühmter Leute Bildnissen gemachet werden. Und an Terminis ist in acht zu nehmen, daß die Bilder allezeit aus dem Alterthum müssen genommen werden.

Num. XXI.

Ein Wein-Kelch-oder auch ander Gläßgen von oben bis unten aus, rings herum Ringel-Schlangen-oder Schnecken-weise von einander zu spren-

sprengen, daß, wo man es umkehrt, sich alle Ringel von einander begeben, und doch wieder auf einander setzen, daß man daraus trincken kan.

1.

Einige lehren, man soll mit einen Diamant das Glaß umschneiden, wie man es haben will, darnach mit einem zugespitzten glühenden Eisen oder Lunde, durch daran halten, den Schnitt sprengen. Andere aber mit angezündeter Kohlen oder Reb-Holtz verrichten; noch andere aber mit einen in Oel gesteckten Schwefel-Faden, welcher um das Glaß gewunden, und alsdenn angestecket wird, darnach soll man mit einem in kalten Wasser genetzten Finger oder Faden, wo der Schwefel-Faden gelegen, solches umziehen, so breche das Glaß von einander.

2.

Hergegen will einen gewissern und viel bessern Weg zeigen, nemlich: Nehmt ein dünne Spängen Holtz, wie eine Feder-Messer-Klinge, schneidet ein klein Kerbgen darein, so groß, daß man damit oben das Glaß kan fassen, stecket das Spängen, wo das Kerbgen darein geschnitten, in kalt Wasser, haltet alsdenn das Glaß oben am Ende, an einer Seite an und in das Licht, so lange, bis ihr etwa 60. oder 70. gezehlet, so hat es genung Hitze; Nehmet das Spängen aus den Wasser, und schlenckert es geschwinde ab, auf das kein Tropffen

sen daran hangen bleibe, welches sonst verursacht, daß das Gläßgen mehr als einen Schreck bekomt, mit dem Kerbgen fasset oben das erhitzte Theil vom Gläßgen, so bekommt solches von dem feuchten Spangen einen Schreck; Alsdenn nehmet Räucher-Kertzen, so ein wenig groß sind, laßt eines an der Spitze anglimmen, und halte diese glüende Spitze an den Schreck oder Riß des Gläßgens, doch fast einen Messer-Rückens breit von dem Schreck, und blaset beständig auf die Spitze des Räucher-Kertzgen, davon flieget die Asche weg, die Spitze bekommt eine hell glüende Kohle, und der Schreck rücket immer weiter im Gläßgen fort, wie man das Räucher-Kertzgen auf dem Gläßgen führet, es seyn schöfe Ringel, oder Schlangen- oder Schnecken-weise Sprengungen; Es muß also schöf ein Ringel unter einander weglauffen, daß wenn das Gläßgen umgekehret wird, man mit einem Feder-Messer zwischen den gesprengten Ringeln könte hinein stossen, oder alle Ringel etwas von einander ziehen kan. Wann man daraus trincken will, so muß das Gläßgen behutsam an die untersten Zähne fest angedruckt werden, sonst dringet der Wein zwischen den gesprengten Ringeln durch, und man begiesset sich. So man recht damit umgehet, so ist es recht schön anzusehen, und bey Gelegenheit löblicher Zusammenkünffte, ein artiger Zeit-Vertreib.

* * *

Kern
Anmuthiger und Zeit-kürtzender,
Eines auserlesenen Vorraths curieuser
und nützlich gesammleter

Wissenschafften
und derer brauchbaresten

Kunst-Stücke,
Welche
Aus Mathematischen, Medicinischen, Chymischen, Mechanischen, Historischen, Oeconomischen und vermischten Materien derer besten alten und neuern gedruckten Bücher, geschriebenen Blättern, berühmter oder erfahrner Männer und guten Künstler mitgetheilten Experimenten hergeleitet werden;
Also:
Daß solche nicht allein zur Gemüths-Belustigung im Lesen, sondern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haushaltungen so wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor Künstler und andere Profeßionen dienlich sind.
Darbey vieles mit nöthigen und sauberen Figuren erläutert wird.

Sechste Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken,
Buchhändl. und Universitäts-Buchdrucker, 1744.

Num. XLII.

Historie derer Brenn-Spiegel, ihren Ursachen, mancherley Erfindungen, Würckungen, und Nutzbarkeit.

Ich habe in dem vorhergehenden Stück einen Unterschied gemacht zwischen Brenn-Gläsern, und Brenn-Spiegeln, und jene nach ihren Würckungen, und vielerhand Erfindungen ausgeführet; Nun erfordert die Ordnung, daß ich auch auf die Brenn-Spiegel komme, und deren Natur und Würckung, samt der darzu gehörigen Historie der Erfindung in etwas entwerffe.

1. Durch einen Brenn-Spiegel verstehet man eigentlich eine solche Machine, welche von einer soliden und dichten Materie, welche kein Licht hindurch lässet, aufs reineste geschliffen, und poliret ist, die dannenhero die aufgefangene Sonnen-

Strah-

Strahlen gegen einen Punct wieder repercutiret, oder zurück schlägt.

Daraus fliesset denn der Unterscheid zwischen denen Brenn-Gläsern und Brenn-Spiegeln, welchen ich im vorhergehenden Stück angeführet habe.

Es fliesset ferner daraus, daß, ie grösser nun diese Spiegel gemachet werden, ie schärffer sie brennen müssen.

Nicht weniger fliesset daraus, ie glätter dieselben geschliffen und poliret sind, desto schöner wird der Brenn-Punct, und folglich desto hefftiger wird das Feuer.

Das sind 3. Hand-Griffe, die ein curieuser Liebhaber gleich zum voraus wissen muß.

2. Woraus aber, und wie diese Brenn-Spiegel gemacht werden, dazu hat man vielerley Materie. Überhaupt aber ist zu mercken: Je härter die Materie je schöner geräth die Politur, desto hefftiger ist hernach das Feuer. Dahero sind die silbernen Spiegel die man vor vornehme Herren zu Zauber-Laternen brauchet, gantz unvergleichlich schön. Allein ihre Grösse erfordert viel Unkosten, und eine Menge Silbers, daher haben die Herren Mechanici und Mathematici, ein näheres Metall erfunden, welches gleiche Dienste thut. Damit aber meine angefangene Historie nicht unvollkommen werde, will ein oder ein Paar Güsse zu diesen Brenn-Spiegel-Metall hersetzen:

Rec. Des allerfeinesten Zinnes 3. Theil, fein Kupfer

ser 1. Theil, laß es mit einander schmeltzen, nimm hernach calcinirten Weinstein 8. Loth, Marcasit von Silber oder Wißmuth 6 Loth, Cristall, arsenicum, 12. Loth, Sublimat, 4. Loth, gemein Oel 8. Loth, pulverisire alle diese Stücke klein, und thue hernach von solcher Mixtur zu einem jeden Pfund des vorgemeldeten geschmeltzten Metalls 4. Loth dazu, laß es wohl ausrauchen und läutern, so giebt es das schönste Metall zu Spiegeln.

Item Rec. Glocken-Metall, Pf. ij. fein Kupffer Pf. j. Meßing 3. Loth, Zinn 2. Pf. Wißmuth 12 Loth, laß alles mit einander schmeltzen, so hast du ein trefflich Metall zu Brenn-Spiegeln. NB. Ist das Glocken-Metall von einem verständigen Meister gemacht, und hat seine rechte Härte, so schicket es sich alleine ohne Zusatz gar wohl dazu.

3. Wenn man aber nun dieses Metall hat, so muß man zuvor einen Form von guten harten Holtz machen, so groß, und so tieff der Spiegel werden soll, ausgehöhlet, und hernach einen andern gleichfals runden Stempel, doch etwa ein Finger dicke kleiner, so wird der Spiegel einen Finger dicke werden, (wann man ihn dünner haben will, muß man den Stempel darnach aptiren,) in diese Form giesset man die geschmoltzene Materie und drucket hernach den Stempel starck drauf, und lässet es abkühlen, so ist der grobe Guß des Spiegels fertig. Weil aber von solchen heissen Metall das Holtz angegriffen wird, und eine Kohle

le brennet, so kan man Bimmstein oder Röthel zu zarten Pulver machen, mit ein wenig Wasser anmachen, Stempel und Forme damit überstreichen, so fället der Guß besser, und wird das Holtz nicht so leicht verbrennet. Ein Modell von Holtz in zubereiteten Leimen oder Gieß-Sand gedruckt, und darein gegossen, ist noch gewisser.

4. Wann der Spiegel gegossen, so küttet man ihn auf eine grosse Schleiff-Mühle als eine Schäle auf, und nimmet ein gutes hartes Glaß oder einen guten harten Sand-Stein, und schleiffet denselben so lang, bis man keine Grüblein oder andere Ungleichheiten drinnen siehet, hernach machet man um das Stücke Glaß, welches durch das lange Schleiffen die Figur der Schüssel vollkommen angenommen hat, ein stücke Back-Leder, und disponiret denselben mit klarem Schmergel und Baum-Oel, nicht anders, als ob man ein Glaß disponirte, endlich poliret man ihn auch mit eben diesen von Leder überzogenen Glase mit Trippel oder Zinn-Asche. Je schöner du nun denselben polirest, daß dein Gesichte auf das aller deutlichste darinne erscheine, desto besser und kostbarer wird auch dein Spiegel hernachmahls werden. Ich bin noch auf eine kürtzere Art zu einem schönen, und mittelmäßig-grossen Brenn-Spiegel kommen, indem ich eine kupfferne Schaale von ohngefehr 2. Schuhe nach der Lehre, und 3. Viertel Schuhe nach dem Durchschnit, eine geraume Zeit geführet, und viele Gläser darauf geschliffen habe, wodurch sie endlich so schöne worden, daß ich nichts

mehr als die Zeit zum poliren dran wenden darff, um einen schönen Brenn-Spiegel zu bekommen.

5. Die Gelehrten haben auch viel andere Erfindungen gemacht, und wie ich schon gedacht habe, so ist alles zu Brenn-Spiegeln bequem, daß sich nur glänzend poliren lässet, und von solcher Härte ist, daß es die Sonnen-Strahlen gut wieder zurücke auf einen Punct werffen kan, daß ich also von denen silbernen, kupffernen, gläsernen, und meßingernen nichts weiter gedencke, so sind viele kluge Köpffe so weit gegangen, daß sie einen guten Gips bereitet, demselben nach einer gewissen Section ausgehöhlet, hernach vergüldet, und poliret haben, so ist der schönste Hohl-Spiegel daraus worden, der gut gebrennet hat. Den Gips zu bereiten, hart zu machen, und was schönes mehr davon zu verfertigen, soll in einer andern Nummer folgen.

Andere haben ein hartes Holtz tieff ausgehöhlet, dasselbe in Oel gesotten, hernach mit Golde belegt und poliret.

Noch andere haben nur das bekannte glänzende Gold-Papier auf das Holtz strenge angeleimet, dasselbe noch ein wenig mehr polfret, und damit gebrennet.

Ja einige haben gar Stroh genommen von Gersten, dasselbe gefärbet, und also über das ausgehöhlte Bret ausgebreitet, aufgeleimet und hernach poliret, welches gleichfals einen gar guten Spiegel abgegeben.

Endlich ist noch die aller poßirlichste Invention,

da

da man Spiegel von Eiß gemachet, die so wohl per Transmissionem als refractionem radiorum, daß ist, als Brenn-Gläser und Brenn-Spiegel gebrennet haben. Allein diese Invention ist mehr curieus als dauerhafft, indem mit jedem zurück geschlagenen Sonnen-Strahl auch allezeit ein Stücklein geschmoltzenes Eiß herunter tröpffelt, biß endlich derselbe, nachdem er eine gute Zeit mit der Sonnen alles verzehret hat, von ihr gäntzlich verzehret und zu nichte gemachet wird. Der Käyser Ferdinandus III. glorwürdigsten Andenckens, ist ein ungemeiner Liebhaber gewesen von Curiosis: also hat ihm sein Opticus, der berühmte Matmüller, einstens zu Winters-Zeit einen schönen Spiegel von Eiß præsentiret, welcher, so lange er vor der Sonnen-Hitze dauren können, ziemlich gebrennet, woran sich der Käyser ungemein delectiret hat. Vid. Paschii Inventa Nov-antiqua. p. 726.

6. Die Würckung der Brenn-Spiegel, so thun sie eben diesen Effect im Brennen, als die Brenn-Gläser, die ich in voriger Sammlung erkläret habe. Je grösser also der Spiegel ist, iemehr Sonnen-Strahlen fänget er auf, und also schläget er deren mehr zurücke auf den Brenn-Punct, und folglich brennet er auch stärcker. Deren sind nun sehr viele so wohl in Teutschland als auch anderen Orten berühmt, die von besonderer Grösse sind. So ist vor geraumer Zeit bekannt gewesen, und noch ietzo berühmt, der ungemein grosse Brenn-Spiegel zu Pariß, welcher zu denen damaligen

Zeiten vor ein Wunder der Welt gehalten, und denen Fremden ums Geld gezeiget wurde. Es ist berühmt der gleichfals grosse Spiegel Ferdinandi III. Römischen Käysers, ingleichen des Herrn Vilettæ in Franckreich seine verschiedene andere Brenn-Spiegel, am allermeisten aber sind berühmt des vortrefflichen Herrn von Tſirnhausen seine incomparablen und grossen Brenn-Spiegel, darunter sonderlich derjenige merckwürdig ist, dessen Beschreibung er An. 1687. Mense Jan. in denen Latein. Actis Erudit. hat bekannt gemachet, und welcher um 3. acht Theil einer Leipziger Elle grösser ist, als der so berühmte Parisische, indem er 3. Leipziger Ellen im Durchschnitte hält. Er ist von Kupffer, und nicht dicker als eines Messer-Rückens zweymahl dicke, kan daher gar wohl tractiret, und bequemer von einem Orte, zum andern gebracht werden, als diejenigen, die so ungeschickt sind.

Die Politur ist so schöne, daß alle objecta aufs deutlichste darinne erscheinen, wie er denn alle Phænomena eines gewöhnlichen Hohl-Spiegels thut.

7. Notabel ist es, daß gedachter Herr von Tſirnhausen mit diesem Spiegel gebrennet hat gegen den Ausgang des Augusti und Anfang des Septembers, ingleichen mitten im Januario, da die schärffste Kälte gewesen, und gleichwohl sonderlichen effect gethan.

1. Hat er die Eyer im Wasser also damit gekochet, bis das Wasser endlich alle evaporiret

ret ist, und man dieselben hat essen können.

2. Die Ziegeln sind zu einem gelben Glaß, und die Topff-Scherben in ein schwartz-gelbes in kurtzer Zeit geschmoltzen worden.

3. Bimmstein, welcher sonst lange Zeit in Glaß- und andern Feuer-Hütten gestanden, und nicht geschmoltzen, hat er alsbald in ein schön weiß Glaß verwandelt.

4. Knochen sind in danckeles Glaß, und eine Erd-scholle in gelbes, oder dunckelgrünes Glaß geschmoltzen worden.

Mehr effecte mag ich nicht anführen, weil deren schon viel in dem vorhergehenden Stück bey Gelegenheit der Brenn-Gläser sind erzehlet worden.

Die erstaunende Würckung, welche Archimedes und Proclus gethan, indem beyde mit ihren Brenn-Spiegeln, wie man erzehlet, eine grausame Weite hinnaus die Schiffe derer Feinde auf dem Wasser angezündet, und verbrandt haben, wird zwar von vielen vor wahr gehalten, ich aber kan mir solches nicht überreden lassen, aus folgenden Ursachen:

1) Stehen die Schiffe auf dem Wasser nicht stille, und ein Brenn-Spiegel, brennet doch nur auf einen Punct, wenn man aber aus dem Brenn-Puncte weichet, so entfliehet man auch zugleich der Gewalt des Feuers.

2) Brennet ein Brenn-Spiegel nicht weiter als nach derjenigen Lection, nach der er geschliffen ist, nun setze ich auch den Fall, daß er der Lection nach von 6. 8. bis 10. Schuen geschliffen wäre,

re, (wobey er doch fast so flach seyn wird als ein Bret,) so brennet er doch nicht weiter als auf 10. Schue, daß ist noch lange kein Bogen-Schuß weit.

3) Wenn auch alles zugegeben würde, daß ein Brenn-Spiegel so weit gereichet hätte, so könte doch aufs höchste nichts mehr seyn angezündet worden als ein einiges Schiff, oder wo ja etwa 5. bis 6. Spiegel solten zu Händen gewesen seyn, können damit nicht mehr als 5. bis 6. Schiffe seyn angezündet worden, so hat denn die gantze übrige Flotte können ausweichen.

Dannenhero folget denn hieraus, daß diese Verbrennung wohl nicht mit sphærischen Hohl- und Brenn-Spiegeln muß seyn verrichtet worden, daß sie aber mit parabolischen oder hyperbolischen solte seyn verrichtet worden, ist aus obangeführten raisons eben so wenig wahrscheinlich, ob aber derselbe vielleicht noch mit vielen dergleichen Spiegeln eine andere Machine verfertiget, die etwa nicht auf einen so kleinen Brenn-Punct gebrennet, sondern den grösten Theil eines gantzen Schiffes, auf einmahl angefasset hat, daß möchte ich wohl gelten lassen, kan es aber nicht versichern, indem niemand nichts davon aufgezeichnet hinterlassen hat.

Ich glaube es durchaus nicht, daß ein Hohl-Spiegel könnte gemachet werden, der in einer solchen weiten Distantz brennete, und diejenigen alle, die die Optic verstehen, sind mit mir einerley Meynung; Dahero ist dasjenige, was der großsprecheri-

rische Baptista Porta hiervon verspricht, und was der sonst gerne prahlende Cardanus vor inventiones verheisset, nichts als eine milde Zusage, die solchen Künstlern allen eigen ist, die davor wollen angesehen seyn, als ob sie Wunder-Dinge in der Welt præstiren könnten, da doch in der That hernachmahls nichts heraus kommt. Dieser Mann hat nach vieler gelehrten Meynung, in seinem Buche Magia Naturalis genannt, fast zwey Drittheile Sachen von dergleichen Schrot und Korn, die mehr Prahlerey als Probe haben, angeführet, worunter sonderlich auch dieses mit gehöret, da er verspricht: **Er wolle einen solchen Spiegel machen, der bis in** infinitum **anzünden solte**, welches ja rechte Narren-Possen sind.

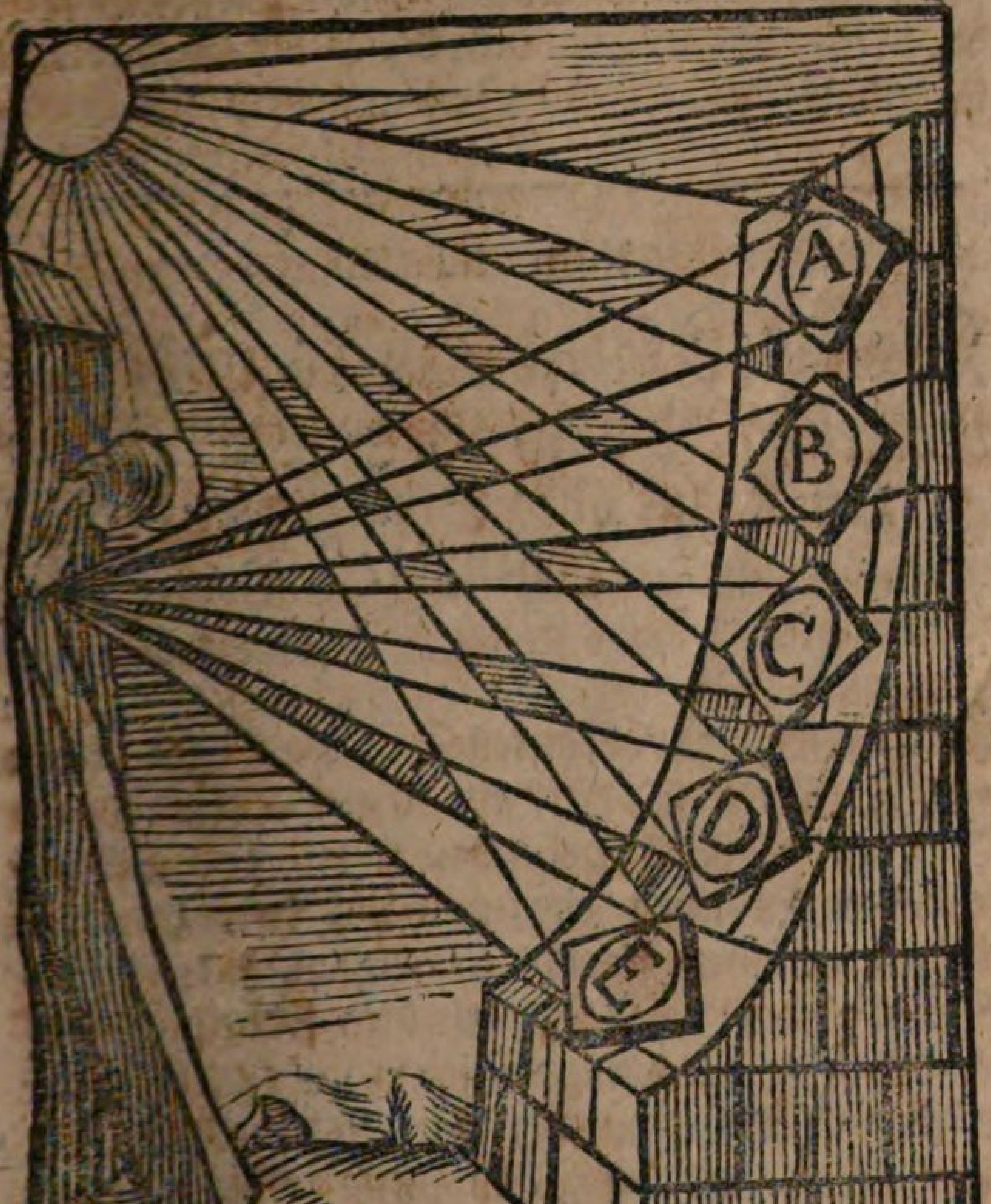
Cardanus ist mit Herrn Baptista Porta ohnstreitig in eine Schule gegangen, und hat das Aufschneiden meisterlich mit ihm begriffen, denn daß er saget: **Wenn man einen Spiegel machen wolte, der auf** 1000. **Schritte weit brennen solte, so sollte man einen Circul beschreiben, dessen Durchschnitt** 2000. **Schritte begriffe**, ist ja offenbahr so alber, als das vorhergehende Versprechen &c. Nun möchte ich den Kupfferschmidt sehen, der diese Schaale machen wolte, die Mühle die dieselbe schleiffen wolte? Die andern abgeschmackten Possen mag ich gar nicht anführen. Athanasius Kircherus hat demnach in so weit mehr Glauben, und also folglich auch mehr Ehre eingeleget, wenn er eine andere Machine angegeben hat, mit welcher man wenigstens

auf

auf 100. Schue weit brennen kan, wiewohl ich nicht leugne, daß ein geschickter Meister hierzu erfordert wird, der diese Spiegel also rangiren kan, daß die Zurückschlagung der Sonnen-Strahlen alle auf einen Punct treffen soll. (Dieser curieuse Mann ist deswegen gantz Italien, Franckreich und Teutschland durchgereiset, einen solchen Spiegel zu finden, welcher nur auf 20. bis 30. Schritte weit brennete, hat aber ausser dem sehr raren, welchen der bekante Künstler Manfredus Septalius in Meyland gemachet hat, und der auf 15. Schritte gebrennet hat, nichts antreffen können, wie hiervon ein Attestat zu lesen ist in des Paschii Inventis Novantisquis p. m. 732. welches er aus des Kircheri Tr. de arte magna Lucis & Umbræ genommen hat.) Er machet verschiedene Plan-Spiegel A B C D E an einer ausgehölten Mauer feste, daß die Strahlen der Sonnen hernach also auf den Brenn-Punct F fallen, daß derselbe in vollen Feuer stehen muß. Und damit gewinnet er denn viel mehrere Vortheile als alle Parabolische, Hyperbolische, Ellyptische und Sphærische Brenn-Spiegel haben. Denn 1) können diese nicht so groß geschliffen werden, vermöge der obangeführten raisons, daß sie auf eine so grosse Weite brennen. 2) Gehen viele Sonnen-Strahlen ab, die nicht zurück schlagen, weil doch nicht alles so gar accurat kan poliret werden. 3) Wird der Brenn-Punct doch kleine, hier aber wird derselbige ungemein groß. Besiehe die nachstehende Figur.

(Daß

(Daß ich aber von Verfertigung derer Parabolischen, Hyperbolischen, und Elliptischen Brenn-Spiegel nichts gedacht habe, ist die Ursache, weil man nicht viel mechanisches davon sa-



gen

gen kan, indem alles aus der höhern Matheſi muß demonſtriret werden. Daher ich meine Leſer mit dergleichen Beſchreibungen, die ſie, wie ich gewiß weiß, nicht ſo leicht werden ins Werck richten können, nicht habe vergeblich amuſiren wollen, wiewohl ich nicht leugne, daß dieſes die ſchönſte und rareſte Art von Brenn-Spiegeln iſt.)

Num XLIII.

Von der Hindläuffte oder Cichorien, wird auch Weg-Wart, Sonnen-Kraut oder Sonnenwendel genennet.

I.

Es iſt ein gar bekantes Kraut, ſo theils in den Gärten gezielet, theils auf dem Felde an den Wegen gefunden wird. Sie gleichen beyde den Endivien ſehr, und ſind deswegen von einigen vor einerley gehalten worden, da ſie doch ſo wohl ihrem Geſchlecht, als dem Gebrauch nach von einander gantz unterſchieden ſind, es iſt eines der beſten Leber-Kräuter, ſo in derſelben Entzündung, Verletzung der Verſtopffung mag gebrauchet werden. Das Pulver von den wilden Cichorien-Blättern ſoll denen, ſo mit dem Podagra beſchwert ſind, ſehr heilſam ſeyn. Die blaue Blüthe giebt ein gut Augen-Waſſer. Die Wur-

tzel wird eingemacht oder mit Zucker überzogen, und Hindläuffte genennet.

Es hat (S. T.) der Herr Bürgermeister, Christian Reichard, nicht allein im Feld-Bau, Blumen- und Küchen-Garten mit Untersuchung jederzeit sich viele Mühe gegeben, und keine Kosten gesparet, auch in dem lebendigen Kräuter-Buch von Blumen-Baum- und Küchen-Gewächsen von der Hindläuffte eine besondere Invention beygebracht, wie auch bey vielen andern Sorten mehr geschehen. Weil nun dieses Buch kostbar, und wegen der sehr wenigen Exemplaria so sind gemacht worden, rar, (indem die Figuren weder Kupfferstiche noch Holtz-Schnitte, rc. sondern von denen Blumen und Küchen-Gewächsen selbst auf eine künstliche Art von dem Verleger dieser Sammlungen, erstlich bereitet, darnach abgedruckt und nach dem Leben illuminirt worden,) daher solches in wenigen Händen ist. Weil aber oben gedachter H.B.C.R. es dem Publico zum Besten aufrichtig endecket, wird bey Gelegenheit ein und das andere daraus mit beygebracht werden; Von obigen Gewächsen sind seine Worte folgende:

3. Es erfordert dieses Gewächs ein im Früh-Jahr wohl gegrabenes und mit verfaulten Mist gedüngtes Land, worauf der Saamen zu Ende des Monats Martii gesäet, eingefüsselt und eingerechnet wird, wenn er nun aufgegangen auch in etwas erwachsen, muß es von Unkraut gereiniget und gejätet werden, auch so sie etwa zu dicke aufgehen,

muß

muß man sie 4. Zoll weit verziehen lassen, damit die Wurtzeln desto stärcker wachsen. Gegen den Herbst hebet man solche aus der Erden, und überlässet dieselbe denen Conditern, die übrigen können im frischen Sand im Keller verwahret, und das Kraut wenn es eine Zeit lang gelegen und fein gelbe erwachsen, zum Salaten gebrauchet werden; wenn das Kraut noch grüne, schmecket es überaus bitter, hingegen wird an dem was in den Keller wächset, keine sonderliche Bitterkeit gespühret, wer es nicht weiß, und auf den Tisch gebracht worden, wird keinen Unterscheid zwischen den Winter-Endivien und Cichorien-Salat machen können. Wenn die Wurtzeln gebrühet, und wiederum kalt worden, können sie gleichfals zum Salat gebrauchet werden. Den Saamen zu erziehen ist gar leicht, man lässet einige Wurtzeln den Winter über im Lande stehen, da sie denn auf das Früh-Jahr auf schiessen und ihren Saamen bringen, übrigens muß man es continuirlich von Unkraut reinlich halten. Ich habe jährlich im Herbst ein alt Wein-Faß genommen, und in solches viele Löcher an den gantzen Fasse eines Zolles weit bohren lassen, in dieses Faß habe ich unten auf den Boden etwas Sand bis an die Löcher schütten lassen, hernach leget man die Wurtzel in das Faß, doch so, daß das Hertze der Wurtzel in den gebohrten Loche zu liegen kommt, und also continuiret man bis das Faß gantz voll Sand und Wurtzeln geleget worden, jedoch muß man es sogleich wohl begiessen, so wird man in kurtzer Zeit

seine

seine Lust daran sehen, da man denn immer die
ausschiessenden Käumen abschneiden und zum
Salat gebrauchen kan, wie aus der Figur deut-
lich zu ersehen. Jedoch will das Faß unterweilen
begossen seyn, damit die Wurtzeln ihre Nahrung
finden und auswachsen können, blühet im Monat
Junio und Julio.

Anmerckung.

Wenn die geflammte Sorte zur Einlegung in
das Faß genommen wird, machet sie in denen
Schüsseln ein besonderes Ansehen, indem die Blät-
ter, gelb-grün, Purpur und roth gestreiffet sind,
diese haben mit der vorigen beschriebenen einerley
effect,

effect, Erziehung und Wartung, dienet auch zur Auszierung des Confects, und wird zum Salat gebrauchet.

Num. XLIV.

Von denen Saamen und säen, ingleichen welcher Saame zur Aussaat am besten zu gebrauchen.

Welche einem Oeconomo zu wissen nützlich und nöthig erachtet.

Es hat vor vielen Jahren ein Pater des Carthäuser-Ordens in seinem Niederländischen Garten-Büchlein, so ich ehemahlen gehabt, eine Specification von Saamen aufgezeichnet, wie lang und wie viel Jahre eigentlich jede Sorte des Saamens daure und gut bleiben solle, so ist zwar die Invention dieser kleinen und unvollkommenen Specification in so weit zu loben, er hat aber bey der Untersuchung, wie viel Jahre der Saame zur Aussaat noch dienlich, seine Erfahrung schlecht bewiesen. Hierbey habe sowohl denen Oeconomis als auch denen Saamen-Händlern zu Gefallen nachfolgende Tabelle communiciren wollen, wenn aber jemand ein dubium in dieser Tabelle finden möchte, wie nehmlich unterweilen einige Saamen ein Jahr länger auch weniger dauren solten, so gestehe gar gerne, daß manche Sorte dergleichen zu thun pflege, denn

wenn

wenn solcher recht schöne und vollkommen ist, so gehet er ein Jahr länger auf, ist aber das Körnlein welck, eingeschrumpfft oder wahnkörnicht, so gehet er auch wohl ein und zwey Jahr weniger auf, weswegen diese Tabelle von vollkommenen und guten Saamen untersuchet worden. Solten nun in nachfolgender Tabelle einige Saamen ausgelassen seyn, so kan ein jeder seines Gefallens aus eigener Experienz solche vermehren und verbessern.

Specification, wie lange jeder Saamen daure und gut bleibe.

Adonis-Blume, flos Adonis, dauret	4. Jahr.
Africanische Ringel-Blumen.	3.
Amaranthus Tricolor.	2.
Cristatus.	2.
Globosus.	2.
Angelica.	2. 3.
Annis.	3.
Artischocken-Kern.	3.
Baldrian, Valeriana.	2.
Balsamina Fœmina.	3.
Momordica.	4. 5.
Basilicum allerhand.	1. 2.
Bauer-Senff. Thlaspi.	2.
Belvedere.	1. 2.
Bibernell.	2.

Bilsen-Kraut, Toll-Kraut.	4. Jahr.
Blau-Kohl allerhand.	4. 5.
Blumen-Kohl, nachdem schöne Körner.	5. 6.
Bluthroth Cappus, Kopff-Kohl.	4. 5.
Bocks-Horn.	3.
Bohnen, allerhand.	3.
Branca ursina. Bären-Klau.	2.
Canarien-Saamen.	2.
Cappus-Kohl, weiß und roth.	4. 5.
Cardobenedicten.	4.
Carote. Rothe Möhren.	4.
Cichorien.	4.
Convulvus, mancherley.	3.
Coriander.	1. 2.
Cypressen.	2.
Dill, Dill-Kraut.	2.
Dorant.	3.
Endivien, Sommer.	3. 4.
Endivien, Winter, glatter und krauser.	4.
Erbsen, mancherley.	4.
Feld- oder Donner-Näglein.	2.
Fenchel, Englischer und süsser	5.
Fœnum Græcum.	3.
Garten-Kresse.	3.
Garten-Lauch, im dritten, die Helffte.	2.
Gelbe Rüben.	4.
Gelbe Violen.	2.
Genista Hispanica.	3.
Geranium, alle Sorten.	2.
Gurcken-Kern.	7.
Hafer-Wurtzel.	2. 3.

Ha-

Hanen-Kamm.	2. Jahr.
Hertz-Kohl, Pörsch-Kohl, Segvoyer-Kohl.	4. 5.
Hindläufften.	4.
Hirschen.	2.
Hörner- und Igel-Klee.	3.
Hysop.	2.
Igel-Klee.	3.
Indianische Kresse.	3.
Isop.	2.
Katzen-Kraut. Marum verum.	1.
Kerffel, Kerbel.	4.
Klee. Trifolium.	2. 3.
Kohl alle Sorten.	4. 5.
Kohlrabi über der Erden.	4. 5.
unter der Erden.	4. 5.
Kraut, weisses Sommer.	4. 5.
Winter.	4. 5.
Kresse, Garten.	3.
Indianische.	3.
Kürbis, alle Sorten.	3. 4.
Lattig, alle Sorten.	3. 4.
Lauch, Porrum.	2.
Lichnis viscosa, Muscipula.	1.
Linsen.	2.
Löffel-Kraut.	2.
Lupinen.	3.
Mag-Saamen.	2.
Majoran.	1.
Mangold, Römisch Köhl. Beta.	2.

Meisse.	2. Jahr.
Melonen alle Sorten.	6. 7.
Möhren.	4.
Mohne.	2.
Monat-Rettige.	4. 5.
Nelcken.	2. 3.
Nigella, Schwartz-Kümmel.	2.
Oculus Christi.	2.
Pastinack.	2.
Petersilie.	3.
= = Wurtzeln.	3.
Piper Indicum.	2.
Päonien, einfache.	3.
Pörsch, Hertz-Kohl, Savoyer-Kohl.	4. 5.
Porrum, Spanischer Lauch.	3.
Portulac.	2.
Primula veris.	1.
Radieß oder Monat-Rettig.	4. 5.
Rapuntzel.	2.
Raute.	2.
Rettig, Erfurther.	4. 5.
Rittersporn alle Sorten.	2. 3.
Römischer Kohl, Mangolt, Beta.	2.
Roßmarin.	1.
Rothe Ruben.	2.
Rüben, alle Sorten.	4.
Rüb-Saamen, Winter	3.
= = = Sommer.	2.
Saflor-Kern.	4. 5.
Salbey.	4.
Sallat, alle Sorten.	3. 4.

Sal-

Sallat, Winter.	3. Jahr.
Savoyer-Kohl, Pörsch, Hertz-Kohl.	4. 5.
Saurampff.	1.
Schwartz-Kümmel.	2.
Scorzonera.	2. 3.
Sellery.	3. 4.
Siebenzeiten, Fœnum Græcum.	3.
Sommer-Rüb-Saamen.	2.
Sonnen-Blumen-Kern.	4.
Spanischer Lauch.	2.
Spanischer Pfeffer.	2.
Spargel.	4.
Spinat.	6.
Taback.	1. 2.
Thymian.	2.
Tyll.	2.
Valeriana græca.	1. 2.
Weiß-Kraut, Cappus, Weiß-Kopff-Kohl.	4. 5.
Wermuth.	2.
Wicken.	3.
Winter-Endivien.	4.
Winter-Kresse.	2.
Winter-Rüb-Saamen.	3.
Winter-Salat.	3.
Wirsing, Pörsch-Hertz-Kohl, und Savoyer-Kohl.	4. 5.
Wunder-Baum, Ricinus.	3.
Zellery.	3. 4.
Zucker-Erbsen, alle Sorten.	4.
Zucker-Wurtzeln.	2.
Zwiebeln, alle Sorten.	2. 3.

1. Nachdem ich nun gezeiget, wie lange jeder Saame dauret, so muß man auch dahin trachten, daß solcher recht gesäet werde. Es wird zwar mancher hier sagen, säen ist was gemeines, und kan ja solches ein jeder Bauer, welches ich gar gerne gestehe, allein es ist hier ein Unterscheid zu machen zwischen denen Korn- und kleinen Saamen, und halte ich, was diese Sämerey betrifft, es vor eine rechte Kunst, denn so vielerley Saamen man säen will, so mancherley soll der Auswurff geschehen, zum Exempel: Zwiebel-Saamen muß aus einer Hand voll 10. bis 12. mahl geworffen werden, Mohne 12. bis 14. mahl, und alsofort müssen auch die Gänge wohl observiret werden, denn theils Saamen im Auswurff, weit flieget, theils auch nicht, und also müssen die Gänge weit von einander, theils auch näher genommen werden, doch also, daß man vermeinet, daß der Saamen zusammen reichet, und wenn er aufgehet, man die Gänge nicht wahrnehmen könne, damit der Saame überall æqual aufgehe. Säet man Mohne, so dürffen die Gänge nicht weiter denn fünff viertel Ehlen gehalten werden, überdieß würden solche gantz deutlich und eigentlich observiret werden, welches nicht allein ein übler Stand, sondern auch, wenn solche an einen Ort zu dicke aufgehen und nicht bey Zeit dinne gemachet und durchgeschnitten werden, so wiederschlagen die Früchte, werden gelbe und verderben, derohalben halte ich vor das allerbeste Meisterstück, wenn die Saamen also aufgegangen, scheinen, als wenn sie ordentlich gepflantzet wären.

Im säen muß der Saamen mit Schritten und Würffen ausgestreuet werden, daß zugleich die auswerffende Hand mit den Fortschreiten dem Fuß gleiche Maasse und Zeit halten, folglich muß man nicht einmahl viel, das andere mahl wenig in die Hand nehmen, sondern einmahl so viel als das andere ausstreuen. Die Zeit der Aussaat wird bey jeder Sorte so beschrieben, gemeldet werden.

2. Welchen Saamen man nun zur Aussaat erwehlen soll, und welcher am besten zu gebrauchen, wird aus nachfolgenden zu ersehen seyn. Ich habe vielmahl mit unterschiedenen Gärtnern über diese Frage disputiret, bin aber mehrentheils unglücklich gewesen, und von denenselben mit wunderlichen contradictionibus beleget worden, (von verständigen und erfahrnen Gärtnern ist nicht zu reden.) Ob ich nun wohl ihnen rationes und argumenta genung vorgeleget, welche sie nicht beantworten können, so sind sie dennoch auf ihren Gedancken geblieben, welches ich ihnen gar gerne gönne, absonderlich was den Cappus oder Weiß-Kraut, Kohlrabi, Mörsing, Pörsch, Savoyer-Kohl, Blau-Kohl und dergleichen Saamen belanget, haben sie dennoch behaupten wollen, daß der zwey oder der dreyjährige der beste sey, und ist ihr stärckestes Argument dieses gewesen. Wenn der Saame noch frisch und neue, so habe er noch so vieles Feuer oder Kräffte, dahero er im ersten Jahre allzusehr degenerire oder ausarte, weshalber er allzusehr sich extendire und seine Kräffte allzustarck mittheile. Allein ich habe mich hierdurch nic-

niemahlen irre machen lassen, sondern bin allezeit darbey geblieben und von dem erstjährigen vor mich zum säen genommen, und dadurch so viel gesehen und observieret, daß pure, lauter, und von manchen eingebildete Vanitäten sind. Denn man nehme 1.2.3. oder 4. jährigen Saamen zum säen, so wird sich finden, daß allezeit sich etwas ausartet und degeneriret, und so wohl bey dem ersteren und anderen Jahre, dahero mich über des Herrn D. Georg. Andr. Agricolæ beschriebenen Quæstion in seiner Universal-Vermehrung p. 18. nach der Zeit recht delectiret habe, welche Worte also lauten:

3. Insgemein ist der jährige Saamen der beste, der zweyjährige ist auch noch gut, der dreyjährige weniger, und was älter, gemeiniglich unnützlich (oder nicht gut.) Allein dargegen machen die gemeinen Gärtner ihre Einwürffe. Dann etlicher Saame soll besser seyn zur Ausaat, wenn er 2. 3. und mehr Jahr alt ist. Aber ich will mich in der gemeinen Gärtner Händel nicht mischen, man bekommt doch nichts anders als den schändlichen Undanck zum Recompens von ihnen, man mag ihnen was gutes oder schlimmes sagen, es ist ein Thun. Genung daß die gesunde Vernunfft giebet, daß der jährige der beste. Denn da ist der Geist noch frisch und Lebendig, auch sind die humores und Lebens-Säffte in ihren ordentlichen Gängen noch beweglich, und die gantze Maschine und Structur ist in guter und

ordentlicher Disposition. Wenn aber dieselben durch das Alter verzehret oder getrocknet, und die organa auch ganz anders modificiret werden: So kan so wenig die vernünfftige Seele in den Menschlichen Leibe verbleiben, wenn die humores mit den partibus solidis putresciren und verfaulen, das vegetabilische principium movens auch nicht mehr darinne agiren und verbleiben, dieweil es sein officium und Amt nicht mehr darinne verrichten kan. Mithin so gehet es wieder in das Licht woraus es entstanden. Warum aber die vegetabilische Seele in diesen oder ienen Saamen, sonderlich in den runden und langen, länger als in den platten und kleinen Saamen verbleibet ist leicht zu judiciren, dann in den grossen und runden, auch langen circuliret sich der Safft per modum intestinum schon länger und weitläufftiger herum, und kan auch selbige so schnell nicht evaporiren oder exsicciren, weil auch mehr Safft da anzutreffen ist, als bey den platten und kleinen Saamen. Endlich wenn der Saamen mit allen seinen requisitis unverlezt in d e Erde kommet, und nach seiner Nothdurfft befeuchtet wird, und auch eine temperirte Hize erlanget, wird er dadurch secundiret, und der innerliche Geist bringet die Lebens-Säffte in eine Bewegung und Fermentation, wodurch alles expandiret wird, und sich von einander giebet. Wann er sich dann zur Genüge ausgebreitet und nicht mehr

Plaz

Platz in seiner verschlossenen Behausung hat, so sprenget der Saame, wie oben gemeldet, die Thür auf, und zerreisset die Häutgen, und suchet so wohl über als unter sich Lufft zu bekommen, und theilet alle seine verschlossene Theile mit. So weit Herrn D. Agricolæ Worte.

4. Zuletzt ist bey Einsammlung derer Saamen hauptsächlich in Obacht zu nehmen, daß man von guten Sorten solchen erwehle, denn ein guter Saame bringet gute Früchte, hergegen ein böser unreiner Saame bringet böse und unreine Früchte; Es ist hierbey höchstnöthig, daß ein rechtschaffener Oeconomus die mancherley gesammlete und rein gemachten Saamen ordentlich aufhebe in darzu gemachte Kasten oder Säcklein, in welche so wohl inn- und ausserhalb, derselben Nahmen, wie auch die Jahr-Zahl jedesmahl daran zu schreiben seyn. Es fordern auch die Saamen eine wohl temperirte Cammer, wo sie aufbehalten werden, indem ihnen nichts mehrers als die Feuchtigkeit und übrige Wärme zuwider. Bey guten und schönen Wetter sind sie jederzeit, wenn der Saamen vollkommen sich zeiget, einzusammlen, auch können die mehresten in ihren Hülsen bis gegen den Herbst liegen bleiben, und sodann reine gemachet werden. Diejenigen Saamen nun welche übrig bleiben und man aufbehalten muß, muß man jährlich ein, auch wohl zweymahl durch ein Sieb, nach Proportion jedes Saamens, lauffen lassen, denn es pfleget unterweilen zu geschehen, daß Würmer und Maden

in

in solchen wachsen, welche, wenn er nicht durchgesiebet wird, den Saamen gäntzlich ruiniren würden.

5. Zu denen fremden und einheimischen Saamen wäre auch nöthig, daß so wohl die Hrn. Botanici, als auch Oeconomi und Gärtner, ingleichen Saamen-Händler ein absonderliches Schräncklein mit darzugemachten kleinen Fächern oder Gläsern, sich anschafften, in welchen die bemeldete Saamen allerhand Sorten, die nur zu haben und zu bekommen sind, nach Alphabetischer Ordnung, und mit Zuschreibung derer teutschen und lateinischen Nahmen darein stellen. Weilen nun zur Erlernung und Känntniß aller Saamen nichts besser ist als die öfftere Beschauung; So soll ein fleißiger Botanicus und Gärtner, ohne dergleichen Schräncklein zu haben, sich nicht leicht finden lassen, wie er von allen, sie sein Fremde oder Einheimische, gar leicht einen halben Löffel voll dahin tragen kan, wodurch man sich nicht allein über die artige Structur und Geschöpffe derer Saamen höchlich verwundern wird, sondern man wird auch durch dieses Mittel in Erkäntniß derer Saamen sich imprimiren, daß wohl hundert und mehrere Saamen, so unter einander gekommen, auszulesen, zu kennen und zu nennen fertig werden. C. R. Künfftig, geliebt es GOtt, in folgenden Nummern ein mehres.

6. Weil in dieser Nummer vielerley Saamen

met genennet, und wie lange jeder daure und gut bleibe, welcher Saamen zur Aussaat zu erwehlen, auch wie im Aussäen man sich zu verhalten hat, so sind zu Bereitung des Landes, diese zwey Figuren beygebracht, welche grosse vortheilhaffte Dienste, bey deren Gebrauch, darbey thun, und wird an gehörigen Ort, bey welchen Saamen solche nöthig, umständlicher davon gehandelt werden.

Erklärung dieser Figuren.

Fig. 1.

Die zwey Trete-Breter nach ihren Ober- und Untertheil, ingleichen der völligen Positur, wie damit der gesäete Saamen eingetreten, oder nach der gewöhnlichen Art zu reden, eingefüsselt wird.

Fig. 2.

Erstlich eine Waltze von Holtz a) in einem bequemen Gestelle. b) Zeiget an, wie die Stiffte von Eisen aussehen, welche in die Waltze geschlagen werden, und wie solche der Schmid zu verfertigen habe. Die Stacheln so ausser der Waltze zu stehen kommen, müssen nicht über einen Zoll lang seyn. Das übrige ist die völlige Positur, wie man sich der Waltze bedienen solle.

Fig.

Fig:1
Fig:2
b

Num. XLV.

Von Flecken.

Wodurch solche verursacht werden, und wie solche aus denen Kleidern und Wäsche wieder heraus zu bringen sind, auch ob es mit allen Flecken angehet.

1.

Wenn Wein, Bier, Fett, Wachs, Pech, Wagen-Schmier, gemischte Braten- und Fleisch-Brühen, Gänse- und Hasen-Schwartz, Tinte, Menschen-Hunde-Katzen- und Mäuse-Urin, und was alles mehr auf Tuch, Sammt- und Seiden-Gewand ohngefehr gebracht wird, werden daraus übel stehende Flecken, und jemehr solche eindringen, desto schwehrer gehet es zu, solche wieder heraus zu machen, werden sie alt, noch schlimmer siehet es damit aus, denn der Staub sammlet sich auch noch darzu oben darauf, der Glantz ist hinweg, das meiste mahl erscheinet eine andere Farbe, und die Erste ist nicht wieder beyzubringen.

2. Ich habe mir viele Mühe gegeben, gantze Muster-Charten von allerhand Farben an Tüchern zusammen zu bringen, kostbare und geringe, und derselbigen über hundert Sorten, als hell- und dunckele Scharlach- und Purpur-Farbe, dunckel und helle blau, Coleur de Ballie, Castanien- und andere braune Farben, Oliven-Farbe, gel-

gelbe, grün, grau, und Mode-Coleuren von allen Farben so bekommen können. Solche Müster-gen von Tuch habe in ein Buch von Schreibe-Pappier nach der Ordnung befestiget, und auf jedes Wein, Eßig, Urin- Dinten- Fett- Wachs- Wagen-Schmier-Flecke rc. mit Fleiß gemacht, darbey in acht genommen, was, und wie weit bey jeder Farbe im Tuche sich eine Veränderung ereignet, da denn befunden, daß bey einigen der schönsten Farben von solchen scharffen und eindringenden Dingen, Wein, Eßig, Urin, Dinte, und Scheidewasser rc. so weit solches auf den Tuche gekommen, die Farbe weggepeitzet, gantz verändert, und einen schändlichen Fleck verursachet hat. Wie man leichtlich wider Vermuthen, zu Hause und bey denen besten Gesellschafften, zu dergleichen gelangen kan.

3.

Die von Wein, Eßig, Scheidewasser, und Urin entstehende Flecken fallen in Farbe also:

Kostbares Danckel-Purpur-Tuch bekam gelbe Flecken, also eine gantz andere Farbe, welches vermuthlich der Grund in Färben mag seyn gewesen.

Zimmet-Farbenes und gelbes Tuch, hat ins Weisse fallende Flecken bekommen.

Castanien-braun, auch danckeler und heller braun, da haben die Flecken viel heller ausgesehen, als die Farbe des Tuches gewesen, daraus zu

sehen, daß die oberste Farbe durch die Schärffe bis auf den Grund hinweg gepeitzet worden.

Grüne Tücher bekommen blaulichte Flecken.

Graulichte und dergleichen melirte Tücher, haben weiß-gelbichte Flecken bekommen. Auch die guten weissen Tücher eben dergleichen.

Helle Purpur-Farbe hat hell röthliche farbene Flecken bekommen, auch etwas davon behalten.

Die kostbaren Scharlach Tücher und andere dergleichen Arten, was feste gefärbet ist, macht Eßig, Wein und Urin auch Flecken, so heller als die Couleur aussiehet, doch ist eher zu helffen, daß nicht so starcke Uberbleibsale hinterbleiben, als bey vielen andern Sorten geschicht. Scheidewasser oder Aquafort macht in den schönsten Scharlach schwartz-röthliche garstige Flecken, so auch nicht wieder heraus gehen.

Oliven-Farbe bekommt noch hellere Flecken.

Bey den blaulichten Mode-farbenen Tüchern, observirt man dergleichen Flecke nicht so starck, als wie an allen andern melirten Tüchern, oder läst sich doch eher helffen, daß nicht so viel übrig bleibt oder sonderlich zu sehen ist.

Dinte giebt, wie nicht anders seyn kan, auf allen Farben schwartze Flecken, und wo man nicht geschwinde hinter her ist, so macht der Vitriol und Eßig, welches beydes zu der Dinte mit kommt, noch ein ander Fleck, der sich sehen läst, wann das Schwartze von der Dinte gleich hinweg gemacht ist.

Wachs-

Wachs-Flecke bekommt man leichtlich von Wachs Lichtern und Wachs Stocken, wann solche im gehen etwas schöff getragen werden, in die Kleidung, und weil der abfallende Tropffen von der Flamme sehr heiß, so tringt er ein, wo er auf den Habit fället. Noch mehr geschichts es von Wachs-Fackeln, darunter ohne dem andere Materien mit kommen, auch von denen Lichtern, so auf Cronen und Wand-Leuchtern nicht gleich gestecket werden; dadurch werden die darunter hingehende gar leicht beträuffelt. Dergleichen begegnete vielen an einem Fürstl. Hofe, da bey einer vornehmen Trauer-Proceßion der Zug aus der Kirche in das Schloß des Abends bey Wachs-Fackeln über einen Gang geschahe, der Ort darunter aber von vielen Zuschauern angefüllet war, um solches mit anzusehen. Weil nun die Diener, so die Fackeln getragen, solche von sich zum Gange hinaus gehalten, so wurden denen unten stehenden Vornehmen und Geringern die Kleider nicht wenig mit Wachs und Hartz beträufelt und besudelt, jedoch ohnwissend denen, so die Fackeln getragen. Es lassen sich aber solche Wachs-Hartz- und Pech-Flecke bald wieder heraus bringen, wann nicht welche darüber kommen so um eines Trinckgeldes halber mit heissen Bügel-Eisen und überflüßiger Wärme rc. die Kleider folgends verderben.

Flecken von Wagen-Schmier, auch Fürniß mit Ruß angemacht, oder Buchdrucker-Farbe giebt böse Flecken in die Kleider, gehet

man nicht behutsam damit um, so solche bessern will, werden dieselben noch schlimmer und bleiben beständig.

Gänse- und Hasen-Schwartz, wie auch alle andere Brühen, so aus Fett, sauer und süß, und vielerley untereinander gemischet werden, geben garstige Flecken, wenn davon auf Kleider ohngefähr etwas geschüttet wird.

Wie nun alle Flecken entstehen, wann etwas in Sammet, Seiden-Gewand oder Tuch ꝛc. gebracht wird, so nicht darein gehöret, sondern ohnvermuthet darauf kommt, so ist darbey zu observiren, ob solches tieff eingetrungen, oder nur äusserlich betroffen worden, und wie alsdenn, was einen Fleck gemacht, wieder davon, oder heraus zu bringen ist, und solches wird gemeldet werden, wenn man berichtet, was bey Flecken in Kleidern in acht zu nehmen, und wie es anzugreiffen ist.

Num. XLVI.

Wie die Flecken aus denen Kleidern zu bringen.

I.

Von Wein- Eßig- Bier- oder Urin-Flecken.

Wird dergleichen auf ein Kleid geschüttet, so muß solches alsobald mit einem reinen leinenen

nennen Tuch, oder was man haben kan, sauber abwischen, nachmahls das Tuch mit klaren Wasser feucht machen, und wo der Wein, Eßig, Bier, oder Urin hinkommen, nochmahls wohl abreiben, und die Feuchtigkeit mit dem Tuch austrucknen. Wann der Ort recht trocken, alsdann sehen, ob ein Fleck daraus worden, welches, wann es geschwind und recht gemacht, eben nicht zu vermuthen, der Glantz aber gehet weg.

2. Befindet sich, daß ein Fleck dadurch entstanden, so lasset vor 6. Pfennige Salmiac-Spiritus hohlen, nehmet ein Höltzlein wie einen Bleystifft starck, oder einen Feder-Kiel, tuncket solchen darein, und tüpffet damit auf den Fleck, so weit sich solcher erstrecket, in wenig Minuten an der Zeit werdet ihr finden, daß sich die Farbe wieder ändert, und der gelbe Fleck in die rechte Coleur verwandelt; Wann alles wieder gebessert, wird ein Schwämmlein in frisch Wasser getuncket, aber wieder reine ausgedruckt, und den Ort des Kleides, wo der Fleck gewesen, etliche mahl nach den Strich damit gestrichen, bis es wieder recht gut aussiehet. NB. Die meisten Mode-Coleuren sind ungemein eckel, worauf fast alles Flecken macht, auch womit man die Flecke sucht heraus zu bringen, darum muß niemahls der Salmiac-Spiritus Tropffen-weisse aufs Tuch kommen, oder geschüttet werden, sonst werden aus den gelben Flecken röthliche, dahero muß bey dergleichen eckeln Farben das Tuch oder Zeuch gleichsam nur oben berühret werden. Auch kan man zuvor

den Fleck mit reinen Wasser ein wenig feuchte machen, ehe man mit den Spiritus darauf kommt. Wie jedweder den Salmiac-Spiritus selbst bereiten kan, ist in dem Ersten Theil des Oeconomischen Frauenzimmer-Calenders pag. 64. nachzulesen.

2.

Von Wachs- Pech- Hartz- auch zum Theil- Unschlicht- und Fett-Flecken.

In dem vorhergehenden ist von dem Wein, Eßig und Urin &c. gehandelt worden, alle solche flüßige Sachen dringen nicht allein in die Kleider sondern weil sie zugleich eine Schärffe bey sich haben, so wird die Farbe angegriffen und gar verändert, welches schwehr hergehet, vollkommen wieder gut zu machen, daß nicht etwas solte übrig bleiben, so man unter die Flecken rechnen könte; Es bleibt nochmahls das sicherste Mittel, daß, so bald etwas auf ein Kleid gekommen, man durch geschwindes Abwischen wie oben gelehret, das hinein getrungene wieder heraus ziehet, und nicht läst alt werden, und eintrucknen. Hier brauche ich nicht anzuführen, daß man sich vor allen Flecken hüte, denn mit Fleiß wird so niemand sich einige in die Kleider machen, sondern es geschicht allemahl ohnvermuthet, daß man sich selbst, oder durch andere beschüttet wird.

2. Bekommt man Wachs Pech oder Hartz rc. auf die Kleidung, so bringe man solche an den kühlesten Orth, das es fein bald gerinne und hart werde, hingegen alle Wärme, Abschaben und dergleichen mehr gemieden und unterwegens gelassen; Dargegen nehmet starcken Brandewein, und lasset etliche Tropffen auf den Fleck fallen, und ein wenig darauf stehen, bis etwa hundert gezehlet worden, damit sich der Brandewein recht einziehet, alsdenn mit beyden Daumen und Zeige-Fingern das Tuch, Sammt oder Seide, wo der Fleck sich befindet, also angefast, daß der Fleck in sich selbst gerieben werden kan, davon hebet sich Wachs, Hartz, und Pech rc. in die Höhe, und springet ab, ja das Pech, Wachs rc. hänget sich an die Daumen und andere Finger wie Leim, damit es aber desto hurtiger gehet, so hilfft man mit dem Nagel des Zeige-Fingers nach, und krazet gemächlich das Wachs Pech oder Hartz, was sich in die Höhe gehoben, ab, damit sichs nicht aufs neue in das Tuch reibet. Und wie es denn nicht auf einmal alles fort, gehet, so lässet man wieder so viel Tropffen darauf fallen, als die Grösse des Flecks erfordert, und verfähret nach obiger Art, bis alles weg und reine heraus ist. Endlich kan man die Feuchtigkeit von den Brandewein, so das Wachs, Pech oder Hartz heraus gebracht, mit Druck- oder guten Lesch-Pappier auch wiederum heraus ziehen, wann nehmlich das graue oder weisse Pappier auf den feucht-gewordenen Ort geleget, mit denen Fingern dar-

darauf gedruckt wird, bis man keine Feuchtigkeit mehr spühret; letzlich mit der Hand etlichemal nach dem Strich darauf hingefahren, so bekomt es seine vorige Schönheit wieder, und gehet überaus geschwinde zu. Wann es trocken worden, fühlet sich der Ort etwas hart an, welchen durchs Reiben zu helffen ist. Oder so noch etwas von Wachs Pech oder Hartz solte darinne seyn, läst man nochmahls etliche Tropffen von Brandewein darauf fallen, und noch einmahl nach schon gemeldeter Art damit verfahren; Wann alles trocken, nach dem Strich mit einer Bürste gebürstet.

NB.

Je härter das Wachs- Pech- Hartz- Unschlitt- oder Fett-Fleck von der Kälte ist, desto besser und geschwinder springt obiges alles von einander und gehet ab, wann starcker Brandewein oder Spiritus darauf kommt, darum die Kleider mit dergleichen Flecken ja nicht in die Wärme, sondern ins Kühle sollen gebracht werden.

3.

Von Dinten- und Rost-Flecken.

Wie solche aus denen Kleidern und der Wäsche heraus zu bringen sind.

I.

Wann man Dinten-Flecke in ein Kleid bekommet, so machet es also; Nachdem der Fleck klein

klein oder groß ist, so wird rein Wasser Tropffen-weise in ein Thee-Tasse oder dergleichen klein Gefäß hinein gezehlet, 20. 30. 40. oder mehr Tropfen, nach Beschaffenheit der Grösse des Fleckes, darnach läst man Tropffen-weise auch Scheide-Wasser in das reine Wasser tröpffeln, nemlich also, daß auf 6. Tropffen hellen Brunnen 1. bis 2. Tropffen Scheide-Wasser oder Aquafort kommt, oder mit einem Wort, allemahl der fünffte oder sechste Theil, weil man aber keine Quantität braucht, darum ist es mit Tropffen angegeben. Das Wasser tenperirt den Aquafort, damit solches weder einen Fleck machen, noch sonst Schaden thun kan.

2. Nehmet ein Höltzlein in der Dicke einer dicken Feder, solches wird unten gleich geschnitten, tuncket damit in das mit Aquafort gemischte Wasser, was daran hängen bleibet, damit auf den Fleck getupffet, daß es allenthalben getroffen wird, davon hebet sich die Dinte auf, und fänget an halb zu verschwinden, alsdenn rein Druck-Pappier geschwinde darauf gelegt, etwas eingedrucket, darbey aber öffters ein rein Flecke vom Pappier wieder darauf geleget, so ziehet sich die Dinte gleich ins Pappier, so bald es auf den Dinten-Fleck gehalten wird; wann man alsdenn siehet, daß der Dinten-Fleck heraus ist, nimmt man das in rein Wasser gedunckte und gäntzlich wieder ausgedruckte Schwämlein, und wischt damit den Ort, wo der Fleck gewesen, scharff aus, bis es wieder recht sauber aus siehet. Bey der Wäsche macht

man es eben also, daß man mit dem Höltzlein auf den Fleck tupffet, wann man alsdenn siehet, daß sich die Dinte aufhebet, mit Druck-Pappier wie oben gemeldet, verfahren, alsdenn so tuncket man Seiffe ins Wasser, reibet mit der Seiffe den Fleck, und wäschet augenblicklich den Fleck in Wasser ab, und wieder starck ausgerungen; ich habe nur kaltes genommen, warmes ist viel besser. Solte man noch was von Dinte sehen, oder der Vitriol hätte etwas röthliches hinterlassen, so kan man es mit den eingedunckten Feder-Kiel oder Holtz nur ein klein wenig berühren, so verschwindet alles. Letztens wäschet man es nochmahls mit puren Wasser und Seiffe aus. NB. Die Dinten-Flecken habe auf solche Art, in geschwinder Eil, aus den kostbarsten Tüchern und Wäsche heraus gebracht; wann auch der Fleck hart hat wollen sitzen, so habe einen Tropffen mehr Scheide-Wasser darzu gethan, es verursachet keinen Schaden, denn das Lesch-Pappier ziehet zugleich Scheide-Wasser und Dinte in sich, und das Schwämmlein nimmt folgends alles hinweg.

NB.

Weil die Materie von denen Flecken zu weitläufftig, und doch nöthig und nützlich ist, soll in der siebenden Sammlung das übrige folgen.

Num.

Num. XLVII.

Historische Nachricht von der Tarantula, und derselben Abbildung.

1.

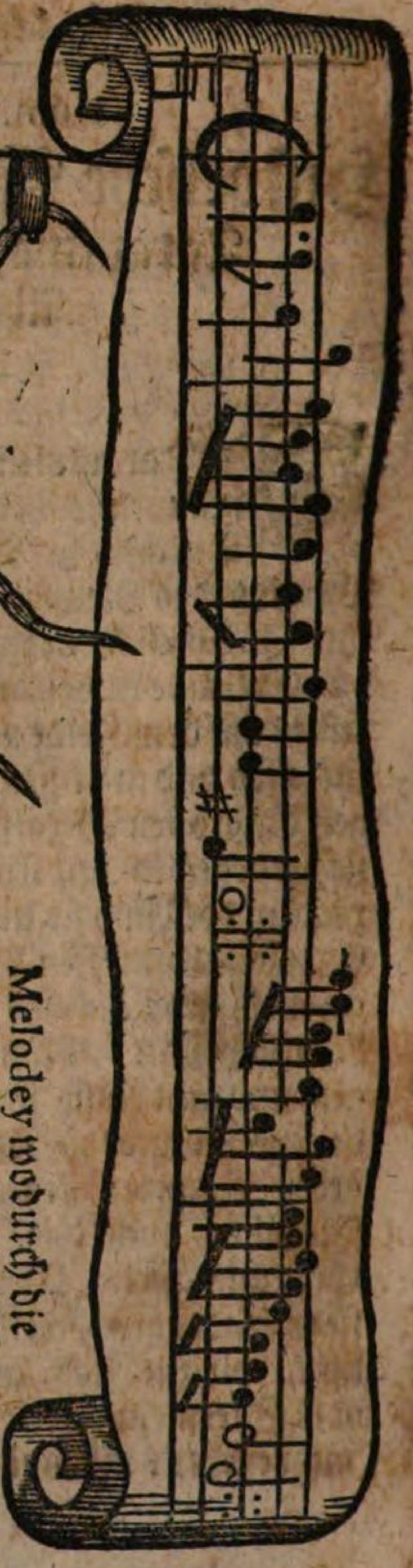
DIe Tarantulen, sind eine Art von Spinnen, welche ihren Nahmen von der Stadt Taranto in Apulien haben, welches eine Provintz des Neapolitanischen Königreichs ist, so am Golfo di Venetia gelegen, und so heiß, daß das Geträide zuweilen gantz verbrennet, allwo derselben auf dem Felde und im Steinritzen viele anzutreffen, und in heissen Sommer und Hunds-Tagen die grösten Vergifftungen zu thun pflegen, da sie hergegen in andern Gegenden so hefftig nicht plagen, doch sind sie auch in Sicilien, Corsica und Egypten anzutreffen. Eine solche Spinne ist ohngefehr so groß als eine Eichel, und über den gantzen Leib haaricht. Man beobachtet an ihr acht Augen, und acht Füsse, ingleichen vorne an den Munde zwo krumme Spitzen, welche wie eine Zange gegen einander stehen, wormit die Spinne die Menschen, auch das Vieh verwundet, und ihren Gifft auslässet. Der äusserlichen Farbe nach ist sie entweder grau, weißlicht, dunckelgelb, schwärtzlicht, wie ein Flob, auch zuweilen mit Flecklein oder Sternlein gezieret. Das inwendige kommet mehrentheils mit andern Spinnen überein.

Fig. 1.

Fig. I.
TARANTVLA.

Fig. 2.

Fig. 3.



Melodey wodurch die von der TARANTULA Gebissene curiret und geheilet werden.

2. Durch die Vergrösserungs-Gläser hat man observiret, daß einige Viscera, wie der Krebse innerliche Theile des Leibes aussehen. Deren Bisse sind nicht in allen Zeiten des Jahres vergifftig, sondern nur in heissen Sommer-Tagen gefährlich. Weil insgemein in der Erndte viele von ihnen Anfechtung haben, so verwahren sich die Schnitter mit Stieffeln gegen selbige. Wenn sie jemand gebissen haben, so verursachet die Wunde Anfangs keine grössere Schmertzen, als wenn sie durch einen Stachel der Bienen geschehen; Doch so bald sich der schwartze Kreiß oder Ring um die Wunde herum zeiget, so folgen auch bald die andern wunderlichen Zufälle, dergleichen man sich kaum einbilden kan. Wenn sich die Schmertzen anfangen zu verliehren, so vermehret sich die Hertzens-Angst bey denen Patienten, und der gifftige Biß verursachet nichts als Traurigkeit und Seufzen. Einige können diese oder jene Farbe nicht vertragen, und empfinden alsobald Angst von selbigen, so bald sie etwas zu Gesichte bekommen. Andere können nicht reden, sondern schlagen nur mit Seufftzen auf die Brust. Andern läuffet der Leib, wie denen Wassersüchtigen auf, und wollen sich stets brechen. Vielen treibet die Angst einen starcken Schweiß aus. Einige lauffen als halb rasend herum, lachen oder schreyen, oder tantzen, und viele wollen stets geprügelt seyn. Viele gerathen in einen tieffen Schlaff, und wieder andere begehren von denen Toden-Gräbern, aus Schwermuth, daß man sie lebendig begraben solle.

le. Einige lauffen in die Wälder, und fügen auch oft andern Schaden zu. Sie lieben auch besondere Farben, sonderlich roth, grün und gelb, können aber die andere, vornehmlich schwartz nicht vertragen. Wenn der Stich geschehen, und das Thier alsobald getödtet, oder auf den Stich gestossener Knoblauch mit Theriac geleget wird, gehet das Gift nicht weiter. Diese veränderliche Paßiones rühren nun nirgends anders als von dem schweren Geblüte her, das von dem Gifte gleichsamm gerunnen, und wie in den giftigen Fiebern in etwas coagulirt wird. Dannenhero die Medici in der Cur dergleichen Artzeneyen gebrauchen, welche das Geblüte und die Lebens-Geister wieder in den vorigen Lauf bringen, und den Gift austreiben. Wenn aber dergleichen Mittel nicht helffen wollen, so muß eine angenehme Music auf Geigen, Lauten, Guitaren oder Clavizimbeln erschallen, welche in allerley Melodien und Thonen contiuuiren. Denn so bald diejenige Melodie, welche den Affect curiret, getroffen wird, so beweget sich der Patiente von neuen, bis er endlich durch einen Tantz oder grossen Schweiß von der Paßion befreyet wird. Zu denen grossen Tarantulen bedienen sich die Musicanten dieses Thones, wie er auf dem Abrisse bemercket ist. Die Melodie wird Tarantella genennet. So bald der Thon recht zutrifft, so wird der Patiente gleichsam von neuen belebet. Unter dem Tantzen wischen sie sich den Schweiß fleißig ab, bis sie eine Erleuchterung spüren. Mit solchem Tantzen müssen sie offt con-

tinui-

tinuiren, weil sich insgemein den andern, dritten, vierdten Tag, zu der Stunde und in dem Augenblick, da der Mensch gestochen worden, die Maladie vielmals wieder findet.

3. Auf dem Abriß ist Num. 1. die Tarantula selbst, nebst der Melodie zu sehen, wodurch die von der Tarantula gebissene curiret und geheilet werden. Doch sollen nicht alle verwundete Personen von einerley Art der Music curiret werden, sondern wird mit einer gesuchten Tarantula probirt, so eben die Farbe führet, so gestochen hat, welche am besten gefalle. Num. 2. ist das Ovarium, oder Eyer-Stock, worinne bey dem Weiblein diejenige Eyer versammlet seyn, daraus im Sommer, bey angehender Wärme, junge Tarantulen heraus kriechen. Num. 3. die Eyer, wie sie in einem zerlegten Eyer-Gefässe aussehen.

Num XLVIII.

Kupffer-Stiche auf das netteste und schönste abzuziehen.

I.

Wie man jedes Kupffer-Stich, auf Kupffer oder Pappier nett abdrucken mag, gehet also an: 1. Man nimmt Brod-Mehl, das ist, gebrantes Brod, welches kohlschwartz ausgebrant und hernach auf das subtileste gerieben ist, thut es in ein reines Säcklein, ohngefehr einer welschen Nuß groß, das Kupffer-Stich, so man will abdrucken, muß man hinten mit

mit einem feuchten Schwamme, aber nur ein wenig, anfeuchten, auf der rechten Seiten, da die Figur ist, reibet man obbesagtes Brod-Mehl, so nimmt die Figur das Brod-Mehl an sich. Will man aber auf ein leeres Pappier abdrucken, so lege man vorhero das Pappier in einen Keller, daß es feucht wird, und alsdann besagtes Kupffer-Stich auf das leere Pappier gethan, und lasse es in einer Kupffer-Presse durchziehen, so drucket sich die Figur auf das weisse Pappier ab, und bleibet das Kupffer-Stich doch gantz und gut.

2. So man aber das Kupffer-Stich will auf Kupffer abdrucken, so muß man das Kupffer mit dem darzu gehörigen Radier-Grund gar dünne überstreichen, und über Kohlen harte machen, wann es kalt worden, so reibet man Bleyweiß gar zart an, mit Spick- oder Terpentin-Oel, überstreichet den Radier-Grund gar dünne, so wird derselbe weiß, denn lässet man es wohl trocknen, alsdann leget man die Figur, so mit Brod-Mehl wohl gerieben ist, auf die Kupffer-Platte, und lässet es durch die Kupffer-Presse gehen, so presset oder ziehet es sich auf den weissen Grund gar schön ab, ohne Verletzung der Figur, und alle Strichlein werden auf der Kupfer-Platte gesehen. Alsdenn kan man nur mit den Radir-Nadeln dem Abdruck radiren, so ist es fertig, bis auf das Peitzen oder ätzen, welches mit Scheide-Wasser geschicht, davon dißmahl zu melden, der Raum nicht leidet.

* * *

Kern

Anmuthiger und Zeit-kürtzender,
Eines auserlesenen Vorraths curieuser
und nützlich-gesammleter

Wissenschafften

und derer brauchbaresten

Kunst-Stücke,

Welche
Aus Mathematischen, Medicinischen, Chymischen, Mechanischen, Historischen, Oeconomischen und vermischten Materien derer besten alten und neuern gedruckten Bücher, geschriebenen Blättern, berühmter oder erfahrner Männer und guten Künstler mitgetheilten Experimenten hergeleitet werden;
Also:
Daß solche nicht allein zur Gemüths-Belustigung im Lesen, sondern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haushaltungen so wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor Künstler und andere Profeßionen dienlich sind.
Darbey vieles mit nöthigen und sauberen Figuren erläutert wird.

Siebende Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken, Buchhändl. und Universitäts-Buchdrucker, 1744.

Num. XLIX.

Von dem Gebrauch und Nutzen derer Hohl-Spiegel, Brenn-Spiegel, und Brenn-Gläser.

I.

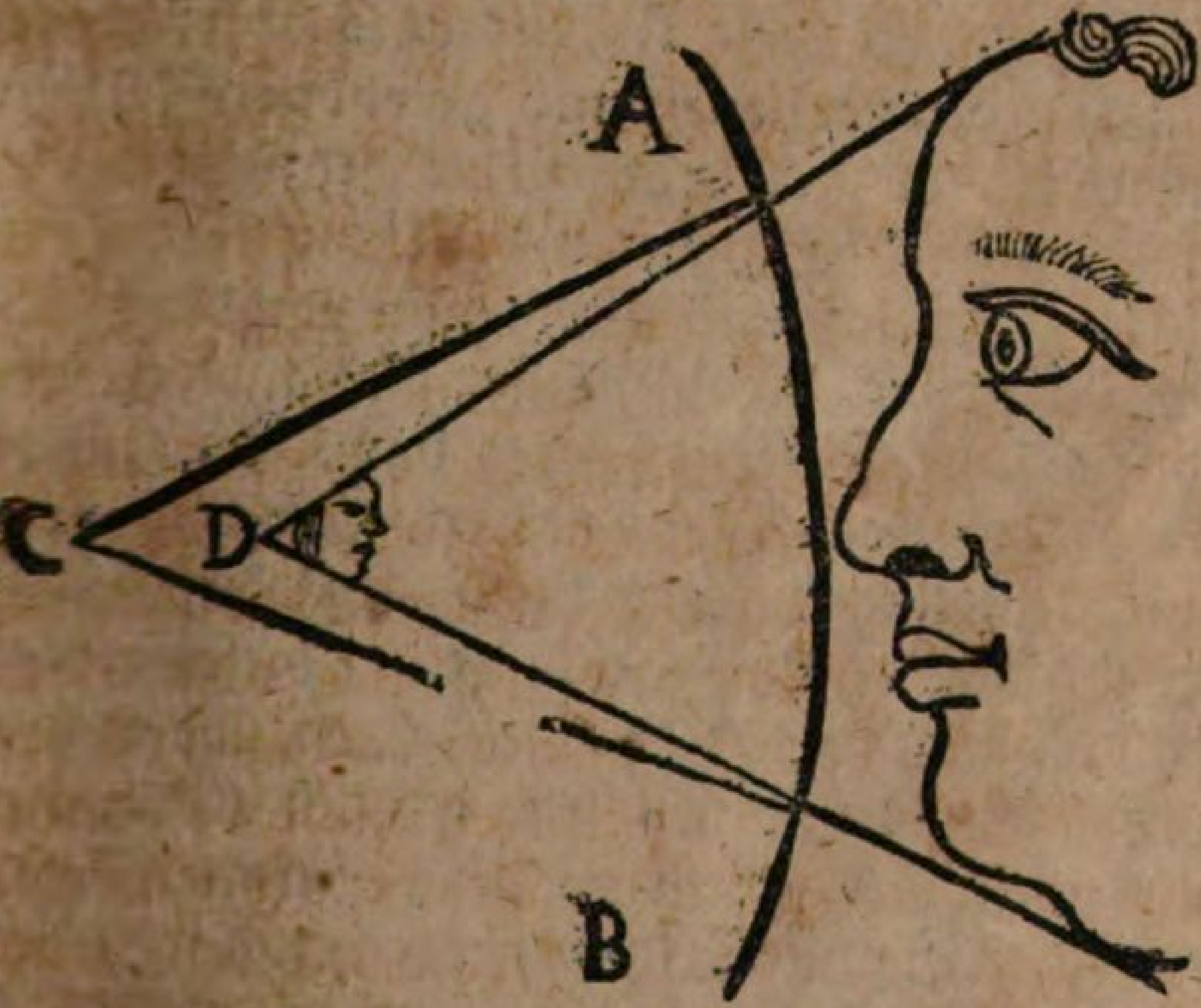
Etwas curieuses ist es, wenn man einen schönen hell-polirten grossen Hohl-Spiegel, dessen Section ohngefehr 2. Schue tief, oder etwas drüber, ansiehet, daß man ein verzweifelt grosses und heßliches Gesichte bekommet, vor welchen man sich in der That entsetzen möchte.

Und das macht das Auskretschen derer Strahlen, denn wenn der Licht-Strahl von meinen Gesichte auf den Spiegel A. B. fället, und das Gesichte F. stehet innerhalb den Brenn-Puncte C. so muß es sich ohnstreitig hinter dem Spiegel in einer viel grössern Form præsentiren, als es an sich selbst ist. Siehe Figur 1.

Wenn aber das Gesichte annoch ausser dem Brenn

Brenn-Puncte des Spiegels gestellet wird, so ist es umgekehret, und scheinet nicht anders, als wann das Bild ausser dem Spiegel in der freyen Lufft schwebete, ie näher man aber mit demselben hinzu rucket, ie mehr kommet es einem entgegen, bis, wenn man endlich innerhalb dem Brenn-Punct kommt, es sich wieder umgekehret, und aufrecht præsentiret.

Fig. 1.



Hieraus folget nun vors erste, daß wenn einer hinter einem stehet, und, indem sich der Vorderste in einem solchen Spiegel beschauet, einen Dolch über ihn zücket, so wird ihm nicht anders deuchten, als ob der Dolch aus dem Spiegel auf ihn zustösse.

Vors andere folget hieraus, wenn man in ein

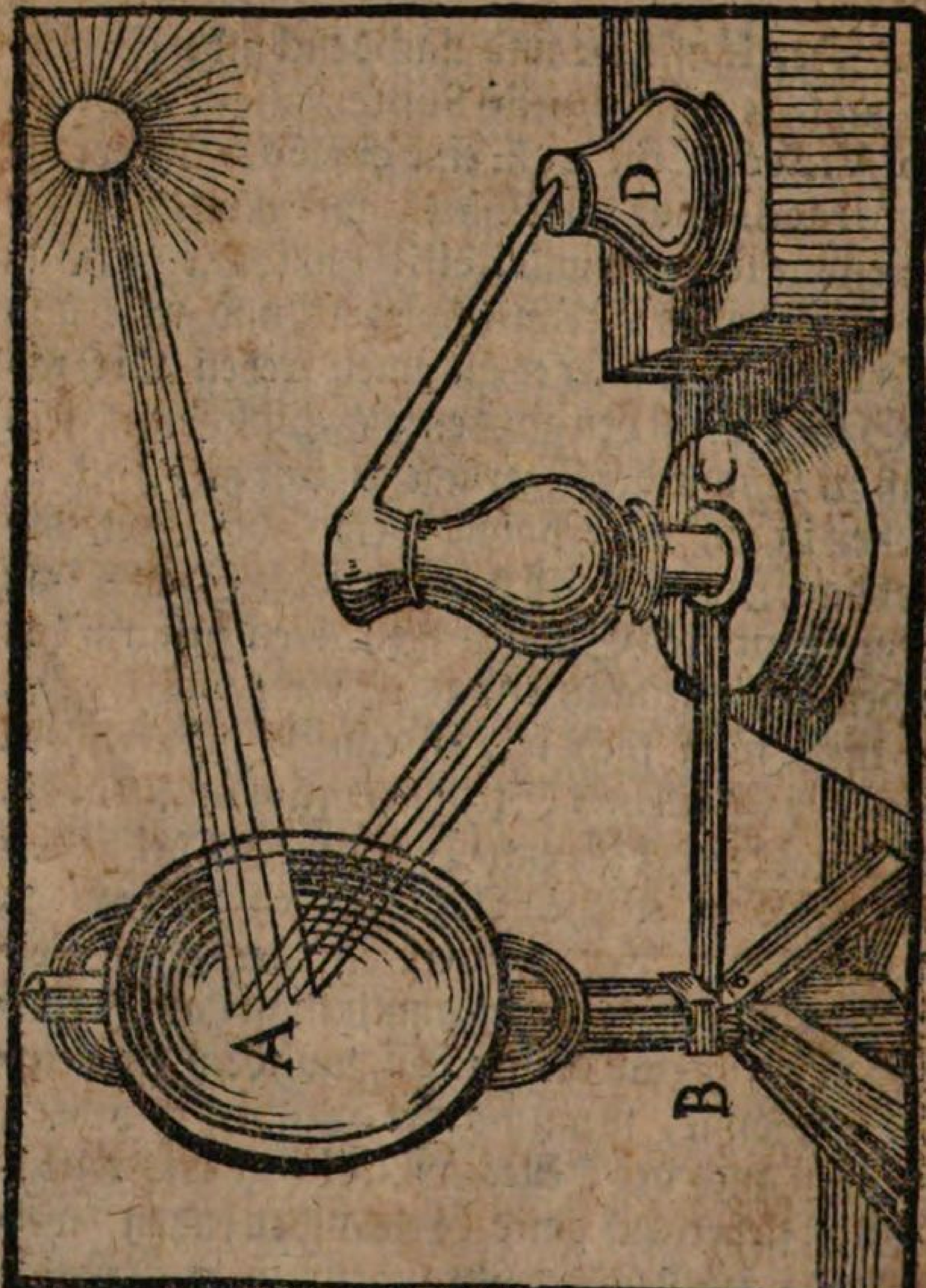
Gemach oder Gewölbe das nicht gantz helle ist, etliche solcher Spiegel in einer solchen Distanz aufhienge, daß sie, wenn iemand hinein gienge, gerade im Gesichte wären, so würde es nicht anders lassen, als wenn lauter bey denen Beinen aufgehengte Menschen in diesem Gewölbe zu befinden wären, denn ehe man inner den Brenn-Punct kommt, præsentiret sich alles umgekehret, wie schon gedacht worden, u. a. m.

2. Schaffen diese Instrumenta verschiedenen Nutzen in **bürgerlichen und gelehrten Sachen**, daß ich ietzund nicht rede von der Art, wie man mit demselben eine Schrifft ins Gefängniß werffen könte; Daß ich auch nichts sage von der Erfindung des Procli, Archimedis, und anderer, welche feindliche Schiff-Flotten damit angezündet haben, (denn es ist noch nicht ausgemachet, was für eine Zusammensetzung der Spiegel diese Künstler gebraucht haben,) so will ich nur dieses gedencken, daß man im Kriege einen guten, und etwas grossen Brenn-Spiegel sehr nützlich gebrauchen könne, entweder damit in die Ferne nach denen feindlichen Schild-Wachen, oder auch wohl gar in ihr Lager, so dasselbe nicht allzuweit entfernet ist, damit zu sehen, und das geschiehet, wenn man eine brennende Fackel innerhalb dem Brenn-Punct eines solchen Spiegels hält, so werden dessen Strahlen in gleichlauffenden Linien an einen weiten Ort hinfallen, und alles daherum ziemlich erleuchten. Dahero sind eben die sogenannten Parisische Blend-Laternen entstanden, deren sich die-

jenigen gebrauchet, die denen Leuten bey nächtlicher Weile auf der rothen Brücken aufgewart haben.

3. Der künstliche und nachdenckende Kircherus hat in seinem Mundo Subterraneo, Lib. XI. Cap. V. Sect. I. fol. 258. eine curieuse Art vor die Herrn Mediciner angeführet, wie man in kurtzer Zeit etwas solviren und destilliren könne, vermittelst eines grossen Brenn-Spiegels, und wird also verfertiget: Man setzet an einen freyen Ort, wo die Sonne meist den gantzen Tag hinscheinet, sein Glaß zu sammt der Vorlage, D wie hier Fig. 2. zu sehen ist, auf ein erhabnes Klotz oder Bret, und stellet das Brenn-Glaß A so gegen die Sonne, daß die repercutirten Sonnen-Strahlen just auf den Kolben, darinne man etwas solviren will, treffen, doch muß man nicht den Brenn-Punct, sondern eine grosse Quantitæt Strahlen drauf fallen lassen, sonst würde es der Brenn-Punct wegen der besonderen Hitze in etlichen Augenblicken zersprengen und ruiniren. Bey B ist ein eiserner Stab, welcher bey C einen Rinck hat, damit man das Brenn-Glaß rings herum drehen kan, nachdem es nemlich die Sonne, wenn sie fort weichet, erfordert. So muß auch der Teller, auf welchen das Distillir-Glaß stehet, auf einer Schrauben ruhen, welche man auf und nieder schrauben kan, nach Erforderung der Sonnen, so wird man alsdenn in kurtzer Zeit die Kräffte und Würckung der Sonnen-Hitze mit Erstaunen wahrnehmen.

Fig. 2.



4. Die Gelehrten können 1) diejenigen kleinen Microscopia, die wie Glaß-Kügelgen aussehen, damit schmeltzen, welches auch die Brenn-Spiegel effectuiren. 2) Viele curieuse optische

sche Vorstellungen machen, denn da sie, wegen ihrer besonderen Grösse und Dicke, überaus vergrössern, so ist es recht verwundernd, wenn man dieselben über ein gemahltes Bild hält, wie sich da alle Gliedmassen gleichsam erheben, und das Bild nicht anders als ob es geschnitzt wäre, aussiehet. 3) Machen sie damit eine excellente Cameram obscuram, indem die Bilder, weil das Brenn-Glaß groß ist, auch ziemlich groß, und also sehr schöne fallen. 4) Wenn man hinter ein solches Glaß einen Plan-Spiegel stellet, so zeiget er, (welches curieus ist, und ich vielfältigmahl probiret habe,) alle die verwunderns würdigen effecte eines Hohl-Spiegels, absonderlich weiset er das Gesichte ausser dem Centro umgekehret, und heraus in der Lufft hangend, inner demselben aber sehr groß, welches denen Unwissenden sehr wunderlich vorkommt, weil es doch nur ein gemeiner Plan-Spiegel ist.

Num. L.

Continuation von Flecken, wie solche aus denen Kleidern und Wäsche heraus zu bringen.

In der Sechsten Sammlung, Num. XLV. p. 272. sqq. ist von **Wein- Eßig- Urin- Bier- Wachs- Pech- Hartz- Unschlicht- Fett- und Dinten-Flecken** gehandelt worden, anietzo folget:

4. Wie die Flecken von Firniß-Farbe, Wagenschmier, Terpentin und dergleichen Flecke aus Tuch, Zeug und Leder zu bringen.

1.

Alle solche Flecken lassen sich erweichen und in die Höh heben mit Terpentin-Oel, auch Kühn-Oel, davon thut man etliche Tropffen auf den Fleck, damit es sich ein wenig einziehet und aufweichet, oder ein Läpgen, damit angefeuchtet und eingerieben, wann dergleichen erhärtet ist; Alsdenn mit beyden Daumen und Zeige-Fingern gerieben, so hängt sich dieser schmierigte Unrath an die Finger, welche man fleißig abwischet, und wann gar zu viel auf ein Kleid kommen, mit einen Messer behutsam abschabet oder aufhebet, auch durch Druck- oder Lesch-Pappier, durch öffteres frisch auflegen und darauf drucken, alles heraus ziehet, letzlich den Fleck mit starcken Brandewein abgewaschen, und an der Lufft lassen trucken werden.

2. Wann in Felle oder lederne Bein-Kleider und Camisöhler dergleichen Flecke gebracht worden, werden solche eben auf schon angeführte Art heraus gemacht, darnach aber mit Weißgerber-Lauge und Seiffe ausgewaschen, so bald es trocken, mit eingeweichter gelber Farben-Erde bestrichen und wieder trocknen lassen.

5. Mit

5.

Mit Citronen und Potasche allerhand Flecken aus Wollen- Seiden- und leinen Zeug zu bringen.

1.

In 2. Pfund Brunnen-Wasser einer welschen Nuß groß Potasche gethan, (ist eine griesige Asche oder Saltz, wird auf besondere Art gesotten, und bey denen Materialisten zu bekommen,) eine Citrone klein geschnitten, darunter gemischt, 24. Stunden in der Sonnen stehen lassen, darnach durch ein reines Tuch durchgedruckt, sich setzen lassen, das geklärte Wasser aufgehoben, mit solchen kan man viele Flecken aus allerhand Gewand auswaschen. NB. So bald aber der Fleck hinweg, muß die gesauberte Stelle geschwinde mit frischen Wasser nachgewaschen und abgewischet werden.

2. Mit Citronen, weil der Safft davon eine starcke Schärffe bey sich hat, kan man, wie mit Eßig, die Dinten-Flecke in die Höhe heben, und aus Kleidern und Wäsche bringen, es muß aber die Kleidung alsobald mit reinen Wasser, und die Wäsche mit Wasser und Seiffe abgewaschen werden.

Von Seidenen Gewand.

3. Ist ein Wein-Fleck in ein Seiden-Kleid kommen, so netzet den Fleck mit fliessenden Wasser, und lasset es an der Lufft, aber ja nicht an der heis-

heissen Sonne trocknen, es wird schöne rein, wie es gewesen, geschicht es nicht auf einmal, muß man es wiederholen.

NB.

Wann auch aus einen seidenen Kleide ein Fleck heraus gebracht worden, und sich noch eine fleckigte Einfassung, wo der Fleck gewesen, sehen läst, so nehmet Flöh-Saamen oder Psillien-Kraut genannt, (der Stengel ist mit langen schmahlen haarigten Blättern bewachsen,) siedet dieses Kraut in reinen Wasser, wann sich es alsdenn wieder gesetzet, ein rein Schwämgen in dieses Wasser getuncket, die fleckigte Einfassung damit sauber überfahren, es nimmt alles hinweg, und wird wieder schön davon.

6.

Mit Eyer-Dotter die Flecken aus allerhand Gewand zu bringen.

1.

Nehmet von frischgelegten Eyern so viel Dottern, als ohngefehr nöthig ist, klopffet oder querlet diese mit einen kleinen Overl, (in Ermangelung dessen eine Feder-Kiel oder Holtz aus einen Besen wie einen Overl gespalten,) wohl, wie die Buchbinder mit dem Weissen vom Ey thun, welches sie zum VerguldDen der Bücher brauchen. Solche zerklopffte Eyer-Dotter streichet auf den Fleck, darbey starck eingerieben; NB. Wo solches nicht geschicht, so hilfft

hülfft es wenig oder nichts, und wird der Fleck keines weges heraus gezogen; darnach lasset es recht trucknen und hart werden, alsdenn die Eyer-Dotter ausgerieben, endlich mit laulichten Wasser abgewaschen, bis man nichts mehr davon siehet, und zuletzt wiederum lassen trucken werden. Auf solche Art lassen sich aus Sammt, Seiden und wöllenen Kleidern vielerley Flecken heraus machen.

7.

Mit Krafft-Mehl, Thon, Stein, Kreide und Waschscheer die Flecken aus denen Kleidern zubringen.

1.

Waschscheer, eine Erde denen Tuchmachern und Tuchscherern bekannt. Weisser Thon, wie ihn die Töpffer brauchen. Kreide. Krafft-Mehl, Mauer-Steine die nicht sandig, sondern gantz schiebrich sind, alles dieses bringt Fett und andere Flecken aus denen Kleidern heraus. Nehmet eines von diesen Stücken, welches man haben kan, solches mit Wasser, wie zu einen Muß oder Brey gemacht und auf den Fett- oder andern Fleck gestrichen und eingerieben, alsdenn an der Sonne, an der Lufft, oder an einen warmen Ofen, nachdem das Kleid ist, recht trocknen lassen, alsdenn wohl ausgerieben und nach dem Strich ausgebürstet, so wird vom Flecken nichts übrig bleiben.

Nota.

Gebrannte Hammels-Füsse, auch alle oben angeführte Stücke, als: Krafft-Mehl, Thon, Stein, Kreide, Waschscheer rc. müssen zuvor zu einen recht zarten Pulver gemacht seyn, ehe man eines davon mit Wasser anfeuchtet, und nach oben angeführter Art brauchen will. Weisser Bolus mit frisch-Brunnen-Wasser zu einem dünnen Müßlein gemacht, auf die Flecken geschmieret, fein gerieben, und bey der Hitze trocken werden lassen, alsdenn ausgerieben und ausgekehret. Solches ist mit Nutzen auf seidenen Kleidern und Strümpffen, auch Tüchern und wollenen Zeugen zu gebrauchen.

8.

Aus der weissen Wäsche die Eisen- und gelben Dinten-Flecke heraus zu machen.

Wie alle Dinten-Flecke aus denen Kleidern zu bringen, ist in vorhergehender Sammlung, p. 80. sq. angeführet worden; Wie aber aus der Wäsche so wohl die Dinten- als manchmahl hinterbliebene gelben Flecke von der Dinte und von Eisen zu vertreiben, folget hierbey: Die Dinten-Flecke lassen sich geschwind heraus bringen, wann auf den Fleck scharffer Eßig, oder der Safft von unreiffen Trauben, oder Sauerampffer, oder Citronen-Safft, oder wann unter 6. Tropffen Brunnen-Wasser 1. bis 2. Tropffen Scheide-Wasser gemischt wird, sol-

ches

ches hebt und ziehet die Dinte gleich heraus, hält man Lesch-Pappier darauf, so ziehet sich die Dinte in das Pappier, es muß aber alsobald der Ort, wo der Fleck gewesen, ehe es eintrocknet, mit Seiffe und heissen Wasser ausgewaschen werden; Bleibet kein gelber Fleck zurücke, so ist es desto besser, wo sich aber dergleichen findet, kan man es also machen: Setze eine zinnerne Schüssel mit Wasser auf eine Kohl-Pfanne, und lege einen zinnern Teller darauff, das Wasser muß aber bis an den Teller gehen, lasse es also sieden, wann es nun anhebet zu strudeln, so nimm eine Citrone, drucke den Safft auf die Eisen-Flecken, mach es aber mit dem Safft wohl naß, alsdenn fahre geschwind, ehe es eintrucknet, mit dem Flecken eine Weile auf dem Teller hin und wieder; Wann es trucken, und der Flecken noch nicht heraus geben will, so benetze es nochmahls mit dem Citronen-Safft, und fahre gleichfals damit auf dem Teller hin und wieder, lege die Wäsche geschwind in ein warm Wasser, und schmiere es wohl mit guter Seiffen ein, wasche es alsdann wieder heraus, so werden die Eisen- und gelben Flecken von der Dinte gewiß alle heraus gehen.

Es vertreiben auch einige die Rost-Flecken folgender gestalt, nemlich sie nehmen siedheisses Wasser in ein zinnern Gefäß so etwas tieff ist, halten die Leinwand mit dem Fleck darüber, daß der Dampff aus dem zinnern Gefäß recht daran gehe, darnach reiben sie den Fleck mit Saurampffer- oder Citronen-Safft, und waschen die Leinwand

in einem Wasser mit guter Seiffen wieder aus. Ingleichen sind die Rost- und Eisen-Flecke folgender Gestalt aus der Wäsche zu bringen: Nehmet Saurampff, brennets zu Pulver, macht eine Lauge davon, oder Sal acetosellæ in Wasser aufgelößt, (man kan es in Apothecken bekommen,) mit solchen wird das Eisenfleck befeuchtet und gerieben, alsdenn ausgewaschen, und an einer zinnern Thee-Kanne, worinnen siedend Wasser seyn muß, die Wäsche, wo das Fleck ist, an der heissen Kanne getrucknet; Es gehet auch ein ander zinnern Gefäß an.

Zum Beschluß von Flecken in dieser Sammlung wollen wir noch anführen, wie eine Fleck-Kugel zu bereiten, womit man auch auf Reisen sich und andern dienen kan.

Eine gute veritable Seiffen-Kugel zu machen, womit die Flecke aus denen Kleidern heraus zu bringen.

Nimm Venedische oder andere gute Seiffen ein halb Pfund, schabe solche so klein als möglich, und laß solche trocken werden, daß man sie zu Pulver reibeu kan, ferner Kühn-Oel vor 2. Dreyer oder Kreutzer. Ochsen-Galle vier Löffel voll, Citronen-Safft, man kan zu solchen nur angegangene Citronen nehmen, so viel als vonnöthen, daß es naß genug werde, damit man könne Kugeln daraus formiren, darzu thue noch subtil durchgesiebte Reb-Asche, ein wenig Saltz, ein wenig gebrannten

ten und klein gestossenen Alaun-Pulvers, (welches also gebrannt wird, man thut ein Stücklein Alaun in einen blechern oder eisern Löffel, hälts über glüende Kohlen, so fängts endlich an zu wallen, fast wie Wasser, lässet die Alaun nachmahls wiedee kalt werden,) etwas zart geriebenen weissen Weinsteins; mische alles wohl unter einander, mache Kugeln daraus, und truckne sie an der Sonne. Solche verfertigte Fleck-Kugeln hebet man auf, denn sie sind sehr gut. Gebrauch: Wo nun Flecken in ein Kleid kommen, so wasche das, so weit der Fleck gehet, mit einen warmen Wasser, fahre mit der Kugel auf den Fleck wohl herum, lasse es ein wenig trocknen, nimm darnach frisch Wasser, und wasche das von der Kugel aufs Fleck geriebene wieder heraus, wann es trocken worden, so kehre mit einer Kleider-Bürste den Ort, wo der Fleck gewesen, fein nach dem Strich, wann es Tuch ist.

Num. LI.

Von dem grossen und kostbaren Schatz, so aus ungemein viel Seltenheiten bestehet.

Es hat, bey der bisherigen Oesterreichischen Occupation der Bayerischen Erblande, der daselbst aufbehaltene Kayserl. Schatz verschiedenen gefährlichen Anläuffen ausgestellet seyn

seyn müssen. Um nun unsern G. L. zu erweisen, daß nach einem solchen unschätzbaren Vorrath sich die Begierde auffsteigen zu lassen, der Mühe wohl werth wäre: So wollen wir aus Mißions R. nach Ital. I. Th. 2. Schr. p. 144. einige umständlichere Nachricht ertheilen:

Selbiger ist verwahrt in vier Schräncken, so in der **ersten Galerie,** und in noch **acht andern,** welche in **der zweyten** stehen, auch ist noch ein gantzes **Cabinet** mit neuen Curiositäten angefüllet.

1. **Der erste Schranck in der ersten Galerie ist gantz voll allerley Gefässe, und güldenen Trinck-Geschirren,** welche so künstlich gearbeitet, daß man wohl davon sagen möchte, was der alte Meister-Sänger Ovidius, von seinem Sonnen-Wagen vorgiebt:

Materiam superabat opus.

Die Kunst übertrifft den innerlichen Werth desselben.

Was die **drey Hörner** von dem vermeynten **Einhorn** betrifft, die in eben diesem Schranck liegen, davon ist das erste 6. Schuh und einen halben, das andere 8. Schuh und 3. Zoll, das dritte aber 10. Schuh und 5. Zoll lang.

2. **In dem andern Schranck** Ist eine grosse Menge von **allerhand Seltenheiten,** welche theils die Natur, theils die Kunst he[r]für gebracht; Ferner ein guter Vorrath von **grossen Gefässen aus Berg-Crystall,** damit die meisten mit Bildern ausgearbeitet, und reich mit Gold beschlagen,

gen, etliche haben herrliche mit Edelgesteinen besetzte Deckel.

3. Im dritten Schranck. Ein groß Becken, von Maßiv-Gold, über und über mit Rubinen und Orientalischen Türckischen Steinen besetzt. Eine Venetianische Gondola oder Schiffgen, aus einen Agat-Stein gearbeitet, und mit Perlen, wie auch künstlicher Arbeit mit Gold gezieret. Ein Beutel, in welchen 500. Perlen, die alle so groß als mittelmäßige Oliven sind. Zweyhundert andere Perlen, in Form einer Birn, alle in einer Grösse, von sehr klarem Wasser, und grösser als die vorigen. Ein Kleinod mit fünff Schmaragden besetzt, deren jeder so groß als ein gedoppelter Kayser-Groschen; ingleichen mit vier grossen Rubinen, 200. Diamanten, die auch nicht klein, und endlich 11. Perlen als Birnen formiret. Ein Kästgen von Eben-Holtz, auf welchen ein güldner Hahn stehet, der mit 70. schönen Diamanten, so viel Rubinen, und so viel Schmaragden gezieret; In diesem Kästgen liegen 80. Orientalische Perlen, so vortrefflich und so groß, als man sie haben kan. Ein Kleinod mit Gold mit 20. Diamanten, jeder zu 16. Carat, wie auch 4. grosse Perlen in Form einer Birn. Drey Ringe mit so viel grossen Diamanten, wie auch drey andere Ringe, da in dem ersten ein schöner Rubin, in den beyden andern aber 2. grosse Schmaragden eingefaßt. Sechs güldene Ohr-Gehänge, sehr künstlich gearbeitet, jedes mit einer grossen Perle, auch vielen Diamanten, Rubinen

und Schmaragden gezieret; sie sind aber so schwehr, daß man sie nicht wohl an die Ohren legen kan. Ein Creutz, welches aus einer grossen Perle, drey grossen Diamanten, zwey Rubinen und einen Schmaragd zusammen gesetzt. Ein Kleinod, mit einem sehr breiten, aber nicht gar dicken Diamant, einem Rubin, so über zwey Loth wiegt, wie auch einer schönen und vortrefflichen runden Perle, einer mittelmäßigen Nuß groß. **Ein Löwe, ein Adler, und ein Elephant**, alle drey mit grossen Diamanten, Rubinen und Perlen bedeckt. Der Ritter S. Georg, mit 80. Diamanten besetzt. Ein Creutz mit 10. grossen Diamanten. und 3. länglichten Perlen. Ein noch grösser Creutz von Diamanten mit einem sehr breiten und über die massen schönen Schmaragd, wie auch 40. recht weissen Perlen. Ein Haar-Schmuck vor Frauenzimmer, bestehend in vielen Diamanten; Mitten ist einer von ungewöhnlicher Grösse, wie auch eine Perle in Form einer Birn. **Ein Schmaragd so groß als eine Nuß.** Ein **Adler mit 200. Diamanten**, wie auch 2. Rubinen und 3. schönen Perlen besetzt. **Ein Kleinod**, von allerhand **Kriegs-Instrumenten**, mit mehr als 400. Diamanten, davon der kleineste 8. bis 9. Carat wiegt, wie auch 6. Perlen in Form einer Birn. Ein Schreibe-Pult mit 200. Diamanten ausgezieret. Ein Kästgen mit 70. Diamanten, 30. Rubinen, 10. Schmaragden und 200. Perlen besetzt. Eine grosse Flasche von Einhorn gedrechselt, und reich mit Gold beschlagen,

gen, auf welcher das gantze Leyden Christi in erhobener Arbeit abgebildet wird. Mitten auf dem Deckel siehet man einen grossen Rubin, mit Perlen, Schmaragden, und über 270. Diamanten umgeben. Eine noch grössere Flasche von dergleichen getriebener Gold-Arbeit, auf deren Deckel 60. Rubinen, ingleichen unterschiedliche Schmaragden, jeder so groß als eine Nuß zu sehen. Eine andere Flasche, gantz mit Saphieren bedeckt. Ein Spiegel, dessen Rahme mit grossen Rubinen und Schmaragden gezieret. Ein Gürtel, mit 18. grossen Diamanten und 9. Rubinen besetzt.

4. **In dem vierdten Schrancke.** Ein Kästgen von vergüldeter Drath-Arbeit, in welches 300. schöne Diamanten eingefasset; In demselben liegt ein Kleinod, welches aus eben so viel andern Diamanten bestehet, deren jeglicher 8. Carat wiegt. Ein Spiegel-Rahm, an deren obern Theil 3. Reyhen von Rubinen, Schmaragden, und Diamanten zu sehen. Ein Kästgen mit 100 Rubinen, vielen Schmaragden, und 70. Diamanten, welche alle dreyeckigt geschnitten, ausgezieret; rings um einen jeden von besagten Diamanten siehet man 30. kleine, die grössern aber wiegen jeglicher 10. Carat. Ein Hals-Band von 500. grossen Diamanten. Ein Gefäß von Jaspis, mit erhabener Gold-Arbeit eingefasset, in welches man gleichfals eine grosse Anzahl Diamanten gesetzt. Ein Becken von Lapis Lazuli, mit eben dergleichen Steinen gezieret. Zwey

Kelche von Lapis Lazuli, gantz mit Rubinen und Diamanten bedeckt. Ein grosses Gefäß von Jaspis mit Gold und Perlen eingefasset. Ein grosses Gefäß aus einem ungemeinen Schmaragd gearbeitet, mit vielen Perlen und Diamanten. Ein Gürtel mit 19. Rosen gezieret, an welcher jedes Blat in 24. Diamanten bestehet. Ein Kästgen von Indianischen Holtz, in welchem sehr viel güldene und gantz rare Schau-Pfennige, so zusammen 200. Marck wiegen. Dieses sind die vornehmsten Sachen in der ersten Galerie, die übrigen lasse ich aussen, ob man wohl aus denselben einen Schatz machen könnte.

II.
Die andere Galerie.

Solche ist über und über mit vergüldeter Schnitz-Arbeit gezieret, auch siehet man auf denselben zwölff grosse Gemählde, wie auch 40. von Mignatur-Arbeit, und 36. Bildnisse, so durchgehends von den berühmtesten Mahlern, als dem Raphaele, Michael Angelo, Titiano, Corregio und andern verfertiget worden; Ingleichen findet man allda 3. Stück von schöner Mosaischer Arbeit.

1. In dem ersten Schranck dieser Galerie. Unterschiedliche Kästgen und Büchsgen, mit Gold und kostbaren Steinen ausgelegt, in denen allerhand Raritäten aus Indien verwahret sind. Der Orden des blauen Hosen-Bandes, welcher

cher in der berühmten Schlacht auf dem Weissen Berge vor Prag, dem damaligen König in Böhmen, Friedrich, abgenommen worden. Zwey Quadrat-Uhren in Crystallnen Kästgen, mit vielen Diamanten besetzt. Ein wachsernes Crucifix, auf einen gantz güldenen und mit Perlen bedeckten Fuß. Die Aufschrifft über dem Creutz ist in einem Schmaragd geschnitten. Zwey Schach-Spiele, mit Lapis Lazuli und kleinen Gemählde, auf einen güldenen Grund eingelegt. Zwey Bret-Spiele mit Gold überaus künstlich eingelegt. Zwey Kirchen-Bücher, deren das eine von Churfürst Maximilian, das andere aber, dessen Deckel mit Perlen und allerhand Edelgesteinen besetzt, von der Königin Maria in Engeland mit eigener Hand geschrieben.

2. In dem andern Schranck: Unterschiedliche Gefässe, von dem Horn eines Rhinoceros, sehr künstlich gedrechselt. Sehr viel rare Kunst-Stücke von Helffenbein, deren etliche von Churfürst Maximilian und Churfürst Ferdinand Maria gedrechselt worden.

3. In dem dritten Schranck; Allerhand Kunst-Stücke von Mosaischer Arbeit. Ein Marien-Bild sehr reich mit Perlen gezieret. Zwey dergleichen von Wachs, von Michael Angelo. Zwey Globi, deren der eine das Firmament, der andere aber die Erde vorstellet, beyde nicht grösser als eine Haselnuß, jedoch ist alles sehr genau und känntlich darauf entworffen. Der Grund-Riß von Troja auf einem Stück von Lapis Lazuli.

zuli. Zwey Kästgen voll Bezoar-Steine, wobey auch allerhand wohlriechendes Holtz und dergleichen Sachen. Ein ander Kästgen mit Diamanten besetzt, in welchen zwey Sack-Uhren, welche die Stunden schlagen, jedoch nicht grösser als eine Hasel-Nuß, und kan man selbige an die Ohren hängen; Ferner zwey andere Uhrgen in Ringe eingefaßt. Ein klein Buch, in welchem die Buchstaben ungemein sauber sind; auch liegt hierinne ein Kirsch-Kern mit 100. Gesichtern. Zwey grosse Beutel voll Perlen, welche man in dem Bäyerischen Gebiet aus den Muscheln in dem Ill-Fluß genommen; selbige sind ziemlich groß und sehr weiß.

4. In dem vierdten Schranck: Vierzehen Gefässe von Lapis Lazuli, Jaspis, Onyx und Corallen, sehr künstlich ausgearbeitet, und reich mit Golde und Geschmeide gezieret. Viel Krüge, Flaschen und andere rare Gefässe, von allerhand Materie, mit eben dergleichen Zierathen. Zwey güldene Köbergen mit vielen Türckissen angefüllet. Ein Kästgen von einem Probier-Stein, sehr wohl ausgearbeitet und mit allerhand Edelgesteinen besetzt. Ein grosser Kelch, dessen Deckel aus einem einigen Stück Corallen geschnitten Ein anderer grosser Kelch von Gold, um welchen herum alle Brust-Bilder der Printzen vom Hause Oesterreich wie auch die Wappen aller Chur-Fürsten stehen.

5. In dem fünfften Schranck: Sehr viel Kunst-Stücke aus Helffenbein gedrechselt, unter wel-

welchen sonderlich 5. schöne Crucifixe anzumer-
cken. Zwey schöne Gemählde von Mignatur, davon eines durch **Albrecht Dürrer**, und das andere von Julio Romano gemacht. Ein Indianisches Büchsgen, in welchen ein Rosen-Crantz, worbey ein Pater noster von Ambra und grossen Zahl-Perlen; Der daran hängende Todten-Kopff ist mit 30. ziemlich grossen und sehr schönen Diamanten besetzt. Zwölff Pfirsch-Kerne, in welche die Häupter der 12. ersten Römischen Käyser gegraben.

6. **In dem sechsten Schranck**: Eine grosse Menge von allerhand kleinen Gemählden und silbernen Statuen. Etliche kleine Kunst-Stücke von Gold, und andern Materien, welche Sigismund der II. König in Pohlen gemacht. Eine Küste voll kleine Körbgen, von schöner Drath-Arbeit.

7. **In dem siebenden Schranck**; Eine grosse Anzahl von allerhand aus Helffenbein gedrechselten Kunst-Stücken. Unterschiedliche Wachs-Bilder von Albrecht Dürrer. Vier kleine Täfelgen, und darunter drey Todten-Köpffe, von gedachtem Albrecht Dürrer, wie auch die Geburth Johannis des Täuffers, welche in einen kostbaren Stein überaus schön gegraben.

8. **In dem achten Schrancke**: Eine grosse Menge Gefässe von Ambra, Agath, Jaspis, Onix und die so meistentheils mit Gold und Edelgesteinen eingefaßt.

Num. LII.

Wie nicht allein in einem Wasser-Glaß, sondern auch gantz andern Gefäß, verschiedene Gewächse von Blumen-Zwiebeln, als Hyacinthen, Tazetten, Jonqvillien, und andern mehr, mitten im Winter in Stuben können hervorgebracht werden.

1.

Dieser schöne Kunst-Griff, wodurch allerley Zwiebel-Blumen mitten im Winter können hervorgebracht werden, ohne die geringste Verletzung des Kiels; Ist bey denen Holländern ziemlich gemein; bey uns aber erst vor weniger Zeit bekannt worden; und wohl werth, daß man ihn sich recommendiret seyn lasse, und den ich hiermit getreulich und deutlich eröffnen will.

2. Man läst sich auf einer Glaß-Hütten ein rundes oder viereckigtes Glaß von ungefähr einem guten Maas, mit einem etwas weiten, vier Zoll langen Halß, wodurch keine Zwiebel fallen könne, verfertigen. Dessen Figur beyläuffig hier entworffen ist Fig. 3. Dieses Glaß füllt man zu Anfang des Novembers mit Regen-Wasser, von dem noch im vorhergehenden Monat, eine gute Quantität muß angeschaffet werden, und legt oben in den Halß, eine Hyacinthen, oder andere

Zwie-

Zwiebel, also, daß zwischen dieser und dem Was-
ser, ein Finger-breiter Raum seye, und die Zwie-
bel, ohne das Wasser zu berühren, gantz trocken
liege. Das Glaß wird bey kalten Wetter in ein
warmes Zimmer, hinter ein Fenster, welches die
Sonne bescheinen kan, gesetzt, und bey gelinden
Wetter, dann und wann, des Tags, aber nicht

Fig. 3.

 lan-

lange, Lufft gegeben: so wird man sehen, wie in wenig Tagen die Wurtzeln aus dem Kiel hervor kommen, und nach und nach das gantze Glaß erfüllen werden.

3. In 3. bis 4. Wochen, ehender oder späther, nachdeme viel oder wenig Sonnenschein ist, welcher das meiste dabey thut, zeigen sich die Knöpffe, so in wenig Tagen sich eröffnen, und weder an Vollkommenheit noch Geruch vor denen, die zur ordinairen Zeit aufblühen, unterschieden sind. Es ist dabey zu mercken, daß die Wurtzeln öffters alles Wasser aussaugen. Dahero, wann das Glaß fast zur Helffte leer worden, wieder frisches muß zugegossen werden, und solcher Gestalt kan man den gantzen Winter die schönsten Blumen erziehen. Ich weiß zwar wohl, daß ein gewisser Medicus, vor wenig Jahren eine Methode bekannt gemacht, vermöge welcher, den Winter über, allerley Blumen hervor zu bringen, weilen es aber in einem Glaß-Kasten, so einem Treib-Hauß fast ähnlich kommt, geschehen muß; Dieser aber, nicht überall in Zimmern anzubringen, auch sonsten etwas kostbar ist: so halte erst erwehnte Manier noch vor räthlicher, die wenig kostet, und fast von jederman kan befolgt werden.

4. Wann die Blumen vorbey, leeret man das Glaß aus, lässet die Zassern an einen temperirten Ort einziehen, und so dann wird die Zwiebel heraus genommen, und bis ins künfftige Jahr aufgehoben. Allein sie muß nicht wieder ins Wasser, sondern in die Erde gepflantzet werden,

damit sie wieder zu Kräfften komme, und sich erhohle. Holländ. Gärtner.

Eine leichtere Invention Blumen im Wasser zu ziehen.

Möchte iemand die Blumen dieser Art in grösserer Menge und doch mit weniger Mühe in seinem Zimmer zeugen, aber so viele Gläser nicht anschaffen, noch so viele Mühe als viele Gläser erfordern, anwenden wollen, deme dienet zur Nachricht, daß ein curieuser Liebhaber auch hierinnen sein Vergnügen finden wird, wenn er sich ein Gefäß von Holtz oder Thon verfertigen lässet, so weit als er will, iedoch von der Höhe, daß die Zwiebel-Wurtzeln tieff genug in das Wasser einwurtzeln, und doch nicht wieder den Boden des Gefässes sich stemmen können. Dieses wird denn alle Tage mit frischen Wasser angefüllet (beym experiment ist nur fliessend Wasser genommen worden, und hat eben gut seinen Effect gethan,) oben auf das Wasser ein Daumens dickes Bret in Grösse der Weite des Gefässes gelegt, daß es darauf gleichsam schwimmen und ruhen könne. Nun nimmt man so viele Zwiebeln von Hyacinthen und Narcissen oder Jonquillen (mit Tulipanen und Tuberosen ist es auch probiret, aber nichts daraus worden, doch möchte ein anderer glücklicher damit seyn, dahero man es nicht vor gantz unmüglich ausgeben will) so viele Zwiebeln sage ich, als man will, und vermeinet, daß sie im Wachsthum

thum auf dem Brete einander nicht zu nahe kommt und hindern, schneidet nach der Anzahl und nach der Grösse derer Zwiebeln so viele und grosse Löcher in das Bret, oben weit und unten enge, wie die Rundung der Zwiebel es anweiset, damit die Zwiebel darinne ruhen und feste stehen, auch mit dem untern Theil, wo die Wurtzeln auszuschlagen pflegen, tieff genug in das Wasser reichen könne. In diese Löcher werden die Zwiebeln gesetzet, und dieweilen sie im Wachsthum aufschwellen, zuweilen ein wenig gelüfftet, damit sie nicht feste wachsen, man wird in wenig Wochen, zu allen Zeiten des Jahres, Blumen hervor bringen, und dieses um desto schleuniger, iemehr dieser höltzerne oder irdene **Lust-Garten** in einen gewärmten Zimmer hinter die Fenster-Scheiben an die Sonne, der Gelegenheit nach, gesetzet wird. Beym frischen Wasser geben, wird das Bret mit den Gewächsen abgehoben, und von iemand so lange aufrecht gehalten, bis das Gefäß wiederum angefüllet worden ist.

Mit der Tuberose, **hat man die Zwiebel zum völligen Wachsthum im Wasser gebracht,** und Wurtzeln 6. Zoll lang, desgleichen Blätter genug gezogen, stengeln aber wolte sie nicht, Ob es nun dazumahlen an der Zwiebel gelegen, oder ihre Art nicht leidet, kan weiters probiret werden, welche Arbeit ein neubegieriger Blumen-Liebhaber sich nicht verdriessen lässet.

Denen Herren Physicis aber giebt diese Materie Gelegenheit zu weiteren Nachsinnen, wie es zugehe,

gehe, daß ein Gewächs, welches ordentlicher Weise in der Erde zu wachsen, und an allzu feuchten und schattichten Orten gar zu faulen gewohnt ist, jedennoch in puren Wasser, ohne Zuthuung einiger Erde, seine Blumen hervorbringen könne. Gehöret unter den Titul: Anima mundi.

NB.

Von Holtz- Töpffer- und Porzellain lassen sich artige Gefässe darzu verfertigen, so zugleich ein gutes Ansehen haben und in einem Zimmer wohl lassen, sonderlich von Blumen-Aeschen, es muß aber bestellet werden, daß in den Boden keine Löcher kommen, man wolte denn unten an der Seite ein eintziges haben, einen Zapffen, zu Abzäpffung des Wassers, darein zu stecken.

Num. LIII.

Von denen runden Radießen, Rettisgen, Raphanellen, Monat-Rettigen, und langen Holländischen Monat-Rettigen, was davon zu mercken.

1.

Das aller nothwendigste bey Erziehung der Monat-Rettige ist, daß man rechten veritablen ausgesonderten Saamen bekommt, denn darauf kommt es hauptsächlich an, absonderlich wenn man solche frühzeitig auf de-

denen Mist-Beeten haben will. So bald als sie nur so viel erwachsen und vier Blätter bekommen, so muß man sie zur Speise brauchen können; Recht runde und gantz kleine Schwäntzlein müssen sie haben, ausser diesen ist es die rechte Sorte nicht, ob er gleich etwas theuer, so hat man sich anfänglich nicht daran zu kehren, ich habe selbst vor 1. Loth 1. Gr. bezahlen müssen, hernach wenn man die Art einmal habhafft worden, kan man ihn selbsten zeugen. Wenn man nun solche zeitig haben will, so säet man den Saamen im Anfange des Februarii, oder nach Belieben auch wohl eher auf ein Mist-Beet, und bedecket sie so lange mit denen Fenstern, bis sie aufgehen wollen, so bald als man aber solches mercket, daß sie käumen, so müssen die Fenster wiederum hinweg gethan werden, denn unter solchen wird nichts rechtes daraus werden, sondern man muß sie hernachmahlen des Nachts mit Bretern, oder so es sehr kalt, oben darauf Stroh oder Mist werffen lassen; Ich versichere daß sie von Geschmack so gut werden, als wenn sie in ordentlicher Jahres-Zeit wären gezogen worden. Diejenigen aber, welche unter den Salat gesäet und Fenster darüber geleget werden, unter zehen kaum einer darvon zum essen tauglich wird. Sind etwa vierzehen Tage vorbey, so kan wiederum ein Mist-Beet zu rechte gemachet werden, denn mit diesen wird man ohnfehlbar dahin reichen, bis die Sonne den Erdboden erwärmet hat, alsdenn können sie in den Garten gesäet

wer-

werden, mit diesen säen muß von vierzehen Tagen bis dahin immer continuiret werden, so hat man jederzeit alte und junge Monat-Rettige beysammen. Mercke hier wohl, und ist dieses sowohl von Mist-Beeten, als von demjenigen so auf das Land gesäet worden, zu verstehen. Wenn die Monat-Rettige aufgegangen, und so viel erwachsen daß man sie ergreiffen kan, so müssen sie durchgerauffet oder verzogen werden, so daß sie zwey Zoll weit von einander stehen bleiben, man muß sie täglich begiessen lassen, sonsten werden sie würmicht und böse. Sie verlangen ein gut gedüngtes Erdreich, worinnen der Mist einiger massen verfaulet, lieben einen sonnichten Ort und öffteres begiessen, wie allbereit berichtet worden. Den Saamen zu erziehen, ist gar leicht, man nimmt von dem Mist-Beet, oder von den erstern so auf dem Lande im Garten zu versetzen sind, die rundesten, weisesten reinesten und diejenigen, welche die kleinesten Schwäntzlein haben, verpflantzet sie auf ein besonderes Beet, an einen sonnichten Ort einer halben Ehlen weit von einander, doch so, daß das Kräutrich oder die Blätter mit der Erden nicht bedecket werden, ehe sie recht einwurtzeln, muß man das Hertzlein mit einen Hölzlein lüfften, sonsten pflegen sie gerne zu verderben. Der Saame siehet aus wie schwartzer Winter-Rettig, und ist fast kein Unterschied darinn zu machen, ausser daß der Monat-Rettig etwas grössere und duncklere Körner hat, der Saame hält sich 4. bis 5. Jahr.

2.

Anmerckung.

Wenn der Saame reiff geworden, muß man ihn eine Zeitlang auf einen lufftigen Boden, dünne legen lassen, damit er austrocknen kan, den Winter über nimmt man solchen, thut ihn in Säcke oder Körbe, und bringet ihn in die Stube bey den Ofen, hat er nun einige Täge dabey gestanden, daß er recht dürre geworden, so wird er mit denen Füssen, jedoch ohne Schuhe ausgetreten, denn die Saamen-Capsüln werden recht kleine werden, dieses ist auch viel besser vor den Saamen, denn wird er getroschen, so werden die Körner alle breit geschlagen, und gehen dadurch viele zu Schaden. Was hier bey dieser Anmerckung von den Monat-Rettig-Saamen gemeldet worden, solches ist auch von dem schwartzen Winter-Rettig-Saamen zu verstehen.

3.

Von denen langen Holländischen Monat-Radieß oder Rettigen.

Diese Sorte schicket sich nicht auf die Mist-sondern nur auf die Garten-Beete, und geben wegen ihrer schönen Purpur-rothen Farbe ein gutes Ansehen, denn so weit sie über der Erden wachsen, werden sie allezeit roth. Das Land, worauf man sie säen will, muß vorhero wohl gegraben und mit verfaulten Mist gedünget seyn, jedoch ist solcher nicht

eher

her in die Erde zu bringen, als wenn man vermeynet daß keine Fröste mehr kommen möchten, denn sie sind viel zärter als die vorhergehenden. Wenn sie nur einen eintzigen starcken Reiffen bekommen, so werden sie pöltzig, es wäre denn, daß man Saamen davon haben wolte, so würde es ihnen nicht viel schaden. Also kan in der Zeit von vierzehen Tagen, und so fort, wiederum gesäet werden, wie allbereit von den runden Monat-Radis gemeldet worden, und kommt übrigens die Erziehung mit der vorhergehenden Beschreibung in allen überein. H. B. J. C. Reichard.

Num. LIV.

Von Erfurtischen schwartzen Winter-Rettigen.

Davon giebt der öffters angezogene Herr Bürgem. C. Reichard, aus vielfältiger Erfahrung, folgende Nachricht:

Derer Arten giebt es unterschiedliche wir wollen aber nur die vornehmsten betrachten, als da sind die Schwartzen und Weissen, welche einerley Erziehung haben. Hierbey mercke man, daß die Weissen von denen Schwartzen sich ausarten, und entstehen daher wenn ein Unverständiger zum Saamen die Rettige nicht recht aussuchet, wie unten

deutlich soll gezeiget werden. Von dieser Erziehung findet man in denen Garten-Büchern hin uud wieder wunderliche Beschreibungen, weswegen ich mich öffters gewundert, daß kein eintziger solches deutlich nnd aufrichtig an den Tag geleget. Viele messen es dem Lande oder Erdreich bey, allein es fehlet nichts mehr bey ihnen denn die Wissenschafft, wie man damit verfahren soll, und versichere ich einen jeden, an vielen Orten so grosse Rettige als hier in Erfurt zu zeugen, jedoch præsupponire ich, daß das Erdreich nicht zu felßicht oder zu steinigt sey. Wir säen, (oder wie wir es nennen,) wir legen unsern Rettig-Saamen aufs allerfrüheste auf Walpurgis. Diese pflegen zum Theil gerne in Saamen zu schiessen, **die allerbeste Zeit ist gleich nach Pfingsten, und zwar wenn es einen Tag vorhero geregnet hat.** Wir machen die Löcher oder Grüblein nach der Schnure, mit einer kleinen Jäte-Hacken, zweyer qver Finger tieff und drey Viertel Ellen, oder welches noch besser, **eine Elle weit von einander, in das Qvadrat**, darnach wirffet man in dieselben 4. 5. 6. bis 8. Körnlein, und bedecket sie mit lockerer Erde. Wenn sie nun aufgegangen und Fingers lang erwachsen, daß die Erd-Flöhe ihnen nichts mehr thun können, so muß man sie, ehe sie überrauffet werden, durch arbeiten, und vom Unkraut reinigen lassen, wolte man sie eher überrauffen, und vor der Arbeit durchrauffen, so würde das Rettigen zu klein seyn, und manches mit weg gehacket werden; Wenn ich aber den gantzen Trippel

pel oder Busch bey einander habe, so ist nicht leicht zu urtheilen, daß es mithin weg gearbeitet werde. Ist nun das Unkraut beyseit geschaffet, so kan man es durchrauffen lassen, doch so, daß das gröste Rettigen stehen bleibet. Den Sommer über muß das Land zwey bis dreymal gearbeitet werden, damit kein Unkraut darinnen aufkommen kan. Es giebt auch zweyerley Arten Sand-Rettige, welche gesäet werden, und wenn sie aufgegangen, werden sie einer guten Spannen von einander geraufet, sonsten ist die Wartung einerley. Plinius lib. 19. cap. 5. schreibet von denen Rettigen also: Frigore adeo gaudet ut in Germania infantium puerorum magnitudinem æquet. Das ist: Die Kälte, (nemlich das temperirte Wetter) bekommt den Rettigen so wohl, daß es in Teutschland so grosse giebet wie ein Kind. Hier hat Pilinius so uneben nicht geschrieben, denn dieses trifft zu, daß der Rettig lieber temperirt als zu heisses Wetter liebet, daher sie auch um Bartholomäi am besten wachsen, und daß es grosse Rettige in Teutschland gebe, zeiget bey uns die tägliche Erfahrung. Wenn es nun gegen den Winter nach Michaelis kommt, so müssen sie ausgehoben werden; Die Schwartzen und reinesten, welche ohne Mangel und eine feine subtile Schaale haben, werden zum Saamen genommen, welche den Winter über in die Erde gescharret werden. Auf das Früh-Jahr werden sie verpflantzet, und hält sich der Saame 4. biß 5. Jahr. NB. Wenn der Saamen in der Blüthe

stehet, so muß er des Tages ein bis zweymahl besprenget werden, denn ich habe observiret, daß die Erd-Flöh sich in die Blumen setzen, und inwendig die kleinen Schotten abnagen, blühet im Julio.

Erste Anmerckung von Saamen.

Den Rettig-Saamen an andern Orten zu zeugen, gehet wohl an, alleine man wird mercklich wahrnehmen, daß er gewaltig degeneriret, und aus der Art schlägt, drum ist es am besten und sichersten, daß man solchen von Erfurt verschreibet, auch kostet offtermalen dieser Saame selbst zu zeugen mehr, als wenn solcher gekauffet wird. Bey Auslesung ist wohl zu observiren, daß man die Rettige an denen Schwäntzen genau und eigentlich betrachte, denn wenn sie an solchen ein eintziges weißlichtes oder graues Flecklein haben, so darff man solche durchaus nicht nehmen, sonsten werden die Rettige von denselben ausarten und mehrentheils weiß werden. Es pfleget unterweilen zu geschehen, daß Jahre entstehen, da es in der Zeit den Saamen zu legen nicht reanet, was alsdenn anzufangen sey. Erstlich machet man, wie oben gemeldet, mit Jäte-Hacken das Grüblein, und giesset solches mit Wasser daß es voll wird, so bald als dieses eingesuncken, so muß man den Saamen darein legen, und so gleich mit der ausgeworffenen Erden wiederum zudecken, so wird alsdenn der Saame käumen und aufgehen.

Zwey-

Zweyte Anmerckung von grossen Rettigen.

Recht grosse Rettige zur Rarität zu zeugen, kan auf diese Art practiciret werden: Nemlich man leget den Saamen etwas früher als oben beschrieben worden, 1. und eine halbe Ehle weit von einander, darbey muß aber bey dürren und warmen Sommer-Tagen das Begiessen nicht versehen werden. Wann sie nun erwachsen und etwas über der Erden heraussen stehen, so müssen sie unterschiedliche mahlen gehäuffet, auch öffters begossen werden.

Num. LV.

Von Minen und Contra-Minen, vor und in belagerten Vestungen.

I.

IN der Kriegs-Baukunst heisset **Mine eine Untergrabung der Erden, gegen ein feindliches Werck**, welches man durch Pulver zu sprengen und nieder zu stürtzen willens ist. Es ist ein niedriger **Keller** unter dem **Wall von den Belägerern ausgehauen**, wird mi Pulver-Tonnen gefüllet, wodurch die Brechen weiter ausgesprenget und zum Stürmen bequemer gemacht werden. Dieses geschiehet nun

also: Nachdem der Haupt-Minirer erkundiget, oder aus Betrachtung eines Walles voraus geschlossen, wie starck seine Verkleidung von Steinen, und wie sonst seine Beschaffenheit sey, auch den Platz marquiret, dazu der Mine soll eingebrochen werden, gehet er des Nachts mit seinen Leuten und Geräthe, sencket sich ein, und gehet unter der Erden durch einen angelegten Minen-Gang, welcher drey Fuß weit, und fünff hoch seyn muß, und wenn die Erde nicht feste genug, oben mit Holtz unterbauet werden muß, bis an den Ort, wo die Mine anzulegen. Da lässet man nach der Seite Winckel-recht auf den ersten einen zweyten Gang ein, oder zwey Klafftern lang ablauffen, der sich etwas in die Höhe richte, nur 2. Fuß weit und 3. hoch sey. Dieser wird der Minen Halß genennet. An diesen wird die Minen Kammer angeschlossen, welche, nachdem man entweder Pallisaden heben, oder eine Futter-Mauer in den Graben stürtzen, oder ein Boll Werck niederwerffen will, unterschiedlicher Weite Grösse und Stärcke seyn muß. Dieselbige wird nun mit Pulver, viel oder wenig, nachdem es würcken soll, mit 4. 5. 600. und auch mehr Pfunden, geladen, welches entweder in Fäßlein oder Säcke, oder Kasten hinein gesetzet, zuvor aber der Boden wohl gestampffet, und sonst auf alle Weise fest gemachet wird. Die gleich-grossen Pulver-Tonnen hinein gesetzet, die alle mit Röhrigen voll Lauff Feuer an einander gehänget sind. Auf den Fässern werden starcke Dielen geleget, und

darauf

darauf starcke Seulen oder Trempel gesetzet, und wieder die Decke oder das Gewölbe des Minen-Kellers starck angespreisset. Nach diesem wird aus dem mittern Pulver-Tönnigen in Röhren oder Schläuchen durch den Minen-Gang das Lauff-Pulver zum anzünnden, so weit hinaus geführet, als der Minirer meinet, daß die Erde der gesprengten Mine nicht dahin fallen und die Oeffnung solcher Zünd-Röhre verschütten könne. Wo Bomben geleget werden, müssen aus der Zünd-Röhre kleine Röhrigen heraus gehen, damit sie mit der Mine zugleich Feuer bekommen. Nachdem dieses alles geschehen, wird der Minen-Keller zwischen den Trempeln mit Mist oder Steinen wohl ausgefüllet, der Minen-Gang an verschiedenen Orten fleißig verschlossen, daß ja nirgends Lufft bleibe, so ist die Mine zum anzünden fertig.

2.

Daß die Mine gewiß sey und einen guten Succeſs habe, wird dahin gesehen:

1) Daß kein Wasser hinein kommen könne. Darum muß sich der Minirer wegen der Lage des Wassers, so wohl ausser- als innerhalb der Festung fleißig erkundigen, und wenn er seinen Gang nahe über dem Wasser anfangen müssen, den Minen-Keller von dem Gang nicht unterwärts, sondern aufwärts treiben, und hernach das Pulver aufs Blöcke setzen.

 2.) Daß

2.) **Daß die Mine nicht wohl von den Belagerten könne gefunden werden.** So muß der Minirer bisweilen einen Gang über den andern hintreiben, bisweilen einen falschen Gang machen, und da fein starck arbeiten, hingegen in dem rechten Gang mit möglichster Stille verfahren. Der Eingang als auch die dahin gehende Zünder-Röhre muß mit Erde so verbauet werden, damit niemand vermuthen könne, daß daselbst ein Gang sey.

3.) **Daß der Minen-Keller an keinen holen Ort unter dem Wall nahe komme.** Darum müssen hin und wieder lange Bohrer in die Erde gestossen, die Löcher aber gleich wieder vermacht werden, damit das Licht nicht den Minen-Gang verrathe. Wann im Wall eine Mauer gefunden wird, muß der Minen-Keller nicht hart daran geleget werden.

4.) **Das die Mine dahin schlagen müsse, wohin man es haben will.** Da muß der Minirer wissen, wie die Trempel über das Pulver sollen gesetzet werden, denn diese dirigiren den gantzen Effect der Mine.

5.) **Jede Mine muß ihr eigen Leit-Feuer haben**, und dasselbige unter starcken höltzernen Rinnen oder Teicheln, in besondern starcken Röhrgen geführet werden, damit wenn schon grosse Lasten Erde darauf herunter schössen, sie doch davon nicht zusammen geschlagen werde.

3. Die

3.

Die Sicherheit, solche bestehet vornehmlich darinnen, daß die Minen-Gänge mit Bretern, oben und an der Seite, und mit Trempeln, so gefasset werde, damit sie nicht einschiessen können. Der Minirer muß auch sich wohl in acht nehmen, daß er in keine Gänge unter dem Wall gerathe. Die Geschwindigkeit zu miniren kommt auf fleisige Arbeit, verständige Handgriffe Steine zu brechen, die Erde mit Holtz zu füttern, Wasser abzuleiten, u.d.gl. eine gute Anzahl der Gehülffen, und genugsamen Vorrath von Werckzeug an u. s. w. Vornehmlich aber ist nöthig, daß ein Minirer vor seinem Vorhaben, den Minen-Gang auf unterschiedene Weise in Riß zu bringen wisse, so viel er nehmlich an unterschiedlichen Hindernissen vermuthen kan, die ihn vorfallen könnten.

Von Contra-Minen.

1.

Wenn die Belagerten mercken, daß der Feind mit Minen gegen sie angehet, graben sie ihm entgegen, und machen Contra-Minen, graben dargegen, um solche zu finden und zu nichte zu machen. Heut zu Tag wird bey Anlegung neuer Haupt-Vestungen die Vorsorge gebraucht, daß zu dem Ende voraus unterirrdische Gänge, so man Galerien heisset, gewölbet werden, wodurch man die feindlichen Minen trefflich abhalten kan, wie solches sonderlich

lich in der Belagerung der **Vestung Dornick** erfahren worden.

2. **Fladder=Minen** werden bey einem vermutheten Sturm also gemacht, wo der Anfall geschehen soll, da werden Fäßlein Pulver, Hand=oder andere Granaden mit weniger Erde bedecket, und wann der Feind bis dahin eingedrungen, alsdenn angezündet.

Num. LVI.

Lichter auf eine besondere vortheilhaffte Art zu giessen, deren 5. wenn sie ein Pfund wiegen, 70. Stunden, ohne daß sie das geringste ablauffen, brennen.

I.

MAn nimmt 6. Pfund rohes, oder ohnausgeschmoltzen Rinder=Unschlit, und 1. Pfund Schaf=Unschlit, zerschneidet solches in kleine Stücken, thut es in einen meßingenen Kessel, giesset darauf 1. Orth oder Schoppen Urin nach **Waldeckischen** Maaß, nach Sächsischen Maaß aber ½ Maaß, streuet auch vor 8. Pfenuige gestossenen Salpeter, und eine Hand voll Saltz darein, und läst es damit kochen. Wenn der Urin, der im kochen nebst dem Salpeter und Saltz das Unschlit recht reiniget, gantz verkocht ist,

ist, fängt das Unschlit erst an zu schmeltzen. Wenn es überall zerschmoltzen, gießt man es in eine irdene Schüssel oder sonst ein Gefäß, welches man vorhin mit Wasser befeuchtet und läst es gantz kalt werden.

2. Wenn man nun die Lichter giessen will, zerschneidet man dieses Unschlit in gröbliche Stücken, und schmeltzt es zum andern mahl in einem reinen Kessel, thut auch wiederum unter oben gemeldte portion vor 3. Pfennige gestossenen Salpeter. Wenn es nun geschmoltzen, läst man es ein wenig zum Kochen kommen, da sich denn oben auf dem Unschlit ein braunlicher Schaum zeiget. Diesen muß man mit einem Schaum-Löffel sauber davon abnehmen, bis nichts mehr darauf zu sehen. Hierauf setzt man nun den Kessel vom Feuer, damit das heisse Unschlit ein wenig verschlage. Inzwischen macht man die gläserne Formen zurechte mit ihrem Dachten, wozu man rein gelbliche Dacht-Garn nehmen, auch die Dächter nicht allzu dick machen muß. Die Dachte aber macht man folgender Gestalt in die gläserne Formen; Man nimmt etwa 4 oder 6 doppelt von dem Dacht-Garn, bestreichet solches mit kaltem Unschlit, und läst es so dann durch die Form gehen. Oben, wo das Unschlit hinein gegossen wird, steckt man zwischen den Dacht ein klein Stöckchen der über der Form hergehe, und ziehet so dann den Dacht unten gantz feste an, da er denn in dem kleinen Löchlein der Forme mit einem gantz rund-geschnittenen Höltzchen befestiget wird, damit der

Dacht

Dacht in der Forme gleich bleibe, auch nichts von dem Unschlit heraus lauffe.

3. Wenn nun das Unschlit etwas erkaltet, doch so, daß es noch völlig flüßig, und noch ziemlich warme, gießt man dasselbe mit einem eisernen Löffel, der forne etwas spitz zugebogen, (wie man eine Gieß-Kelle macht) in die Forme hinein, und wenn nur unten ein klein wenig von dem Unschlit eingelaufen, sencket man die Forme unterm Gießen allgemählich in kalt Wasser hinein, wovon die Formen in keine Wege zerspringen, sondern dieses dienet vielmehr dazu, daß eines theils die Lichter sich besser von der Form lösen, andern theils, daß man zu einer Zeit um desto mehr giessen könne, wenn man zumal nicht viel Formen vorräthig hat. Es muß zu solchem Ende beym Lichter-giessen eine Tonne mit kaltem Wasser bey der Hand seyn, welche so tieff ist, daß die gantzen Formen ihrer Länge nach völlig hinein gehen. Um besserer Bequemlichkeit willen thut man auch wohl, wenn man auf solche Tonne ein etwas dünnes Bret leget, worinne überall so weite Löcher gemacht, daß die Formen ohngezwungen dadurch in das Wasser können hinein gelassen werden.

* * *

Man kan auch auf diese Arth von weissen und gelben wachs Lichter giessen, wobey aber das zu mercken, daß alsdenn die Formen recht trocken, und über dem Feuer etwas warm müs-

sen

sen gemacht werden, wann man eben das Wachs das ziemlich heiß seyn muß, hinein giessen will.

NB.

Es ist in der Ersten Sammlung Num. IV. p. 29. schon vorkommen, Lichte auf profitable Art zu giessen; Da aber anjetzo gleichfals von dergleichen Invention, wie Lichte recht vortheilhafftig zu giessen, aus dem Waldeckischen, 20. Meilen von hier, an den Verleger eingesand worden, beyde aber, diese und die IV. Num. von gütigen Gönnern gekommen, so solches selbst offt probiret, wird es dem G. Leser desto angenehmer fallen, wenn er beyderseits vortheilhafftige Hand-Griffe gegen einander hält, und dadurch ein Drittes, mit noch grössern Nutzen, daraus entstehet.

Num. LVII.
Wie silberne und güldene Spitzen oder Dressen, so schmutzig worden, durch Waschen zu reinigen, und wieder schön können gemachet werden.

I.

In diesen Sammlungen suchet man nach aller Möglichkeit nur dasjenige von Wissenschafften und nutzbaren Kunst-Stücken mit einzuverleiben, was von curieusen Per-

sonen, so wohl männlichen als weiblichen Geschlechts mit Mühe untersuchet und probat befunden worden, wie denn auch dieses von einem dergleichen Freund bekommen, dessen Schrifft lautet also:

Nimm frischen Brunn, schneide darein vor 3. Pfennige gute Seiffe, querle das so lange, bis es so dicke wird, wie Rohm. Darnach wirff die silbernen Spitzen oder Dressen hinein, laß es eine Viertel-Stunde weichen, thue sie mit samt dem Seiffen-Geschte heraus, schlage sie zwischen ein rein leinen Tuch, rolle sie etliche mal, bis es trocken wird; tuncke sie wieder in den Seiffen-Gescht, schlage sie wieder ins reine Tuch, rolle sie wieder, und continuire das, bis der Seiffen-Gescht reine bleibet, und der Schmutz und Dreck sich alle ins Tuch gehänget hat. Alsdenn wasche sie noch einmal im Seiffen-Geschte rein ab, und läuterte sie in frischen Brunnen. Darnach nimm zu silbernen Spitzen vor 3. Pfennige reinen Brandewein, 1. Pfennig Arabischen Gummi, so fein weiß ist, vor 1. Pfennig weissen Canarien-Zucker, weiche dieses beydes in den Brandewein, wenn es sich aufgelößt und zergangen, so wasche die silbernen Spitzen oder Dressen wohl darinnen. Ziehe sie fein recht aus, und hänge sie ein wenig an die Lufft, bis daß das Eisen glüend ist, schlage sie in ein sauber, rein weiß leinen Tuch, und bügele sie also eingeschlagen, wohl. Sind sie nicht schöne genug, so nimm vor 3. Pfennige präparirt Weiber-Glaß, duncke ein rein Bürsten

gen

gen drein, und bestreiche die Spitzen und Dressen damit.

2. Sind es güldene Spitzen und Dressen, so wasche sie ebenfals bis zur Läuterung, wie oben gesagt, darnach nimm gleichfals reinen Brandewein, Gummi und Zucker vor 3. Pfennige, dieses beydes weiche in den Brandewein, ferner nimm ein wenig Honig, vor 2. Pfennige guten Safran, und vor 2. Pfennige Gold-Farbe, (Orlian,) dieses thue zusammen in ein rein Näpfgen, rühre es wohl unter einander, und wasche das Gold wohl darinne, zopffe die Spitzen oder Dressen recht aus, und hänge sie ein wenig an die Lufft, schlage sie in einen Bogen weiß Papier, (weil es im leinen Tuche abfärbet,) und bügele sie wohl zwischen dem Pappier mit einem heissen Eisen, bis sie trocken sind. Solte es nicht gnug ins Gold fallen, so duncke sie noch einmahl ein, ehe du sie bügelst, und verfahre, wie zuvor. Ringe sie aber nicht aus, sondern ziehe sie durch die Finger, daß die Gold-Faden nicht zerreissen.

3.

Goldene und Silberne Spitzen, Tressen, Frantzen, Schnüre, und was von Gold und Silber gesponnen ist, auf folgende Art zu reinigen.

Man spannet die goldenen und silbernen Spitzen, Borten, Tressen und dergleichen, auf ein rein Bret mit kleinen Nägelein, tuncket einen saubern Schwamm in laulicht Wasser, schmieret den Schwamm mit guter Seiffen wohl ein, daß er

recht

recht starck einen Gescht bekommt, darnach tuncket ihn immer auf das Gold- oder Silber-Gezeug auf, so lange, bis der Schmutz alle heraus gehet, alsdenn hebet die Seiffe mit frischen Wasser durch den Schwamm wieder heraus, (NB. reibet aber nicht hin und wieder, damit nichts von Gold oder Silber abspringe,) bis ihr sehet, daß sie reine und sauber genung sind, gefället es noch nicht, so muß die Arbeit mit der Seiffe und laulichten Wasser nochmahls wiederhohlet werden, bis es schön genug ist. Wenn nun mit reinen Wasser und ausgedruckten Schwamm alles wieder heraus gezogen ist, so trocknet es mit einem reinen Tuch wohl aus, leget es wieder in ein trucken Tuch, und lasset es recht austrucknen, es sey auf einen warmen Ofen oder durch warme Eisen, sonst lauffen sie gerne an. Solte sich an einigen Orten das Gold abgestossen haben, so weichet ein klein wenig Gummi und ein wenig Saffran über Nacht in frisch Wasser, das beydes sich auflöse, und eine Gold-Farbe bekommt, tuncket ein klein Schwämmlein oder Tusch-Pinsel von Fisch-Otter-Haaren darein, damit betupffet den Ort, wo es abgestossen, und das Silber oder der Faden hervor blicket, bis ihr gedencket, daß es gelbe genung, und dem andern Golde gleich an der Farbe siehet, lasset es also trocknen, alsdenn nehmet einen andern eingeweichten Gummi, welcher dicker als die vorige Farbe ist, mit diesem gebet ihm den Glantz, so werdet ihr daran wenig Unterschied sehen.

Der Schluß von dieser Materie soll in künftiger Sammlung folgen.

Kern
Anmuthiger und Zeit-kürtzender, Eines auserlesenen Vorraths curieuser und nützlich gesammleter

Wissenschafften

und derer brauchbaresten

Kunst-Stücke,

Welche
Aus Mathematischen, Medicinischen, Chymischen, Mechanischen, Historischen, Oeconomischen und vermischten Materien derer besten alten und neuern gedruckten Bücher, geschriebenen Blättern, berühmter oder erfahrner Männer und guten Künstler mitgetheilten Experimenten hergeleitet werden;
Also:
Daß solche nicht allein zur Gemüths-Belustigung im Lesen, sondern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haushaltungen so wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor Künstler und andere Profeßionen dienlich sind.
Darbey vieles mit nöthigen und sauberen Figuren erläutert wird.

Achte Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken, Buchhändl. und Universitäts-Buchdrucker, 1744.

Num. LVIII.

1.

Wann Gold auf etwas genehet oder gestickt ist, kan es also gereiniget werden.

Solches läst sich nicht waschen, sondern da nehmet Rocken-Brod, welches erst aus dem Back-Ofen kommen, und noch warm ist, schneidet es von einander, und drucket die Brosamen, so warm als man es mit denen Fingern halten kan, auf das gestickte oder aufgenehete Gold auf, lasset es liegen, bis es gantz erkaltet, alsdenn leget und drucket wieder andere warme Brod-Krume darauf, dieses thut so lange, bis es wieder schön, hell und gläntzend wird, doch müsset ihr euch in acht nehmen, und nicht mit dem Brod hin und wieder reiben, und etwa das Gold abgenutzet werde; darnach wird alles Brod darvon hinweg gethan, und durch Schütteln und behutsames Abkehren mit einer weichen Bürste oder reinen Pinsel folgends gereiniget.

2. Gold

2.

Gold und silberne Spitzen und Tressen werden auch ohne Waschen, mit trockenen Pulvern, also gereiniget.

1.

Zum Golde.

Das Gold mit schönen Venedischen Trippel, und gelben Schwefel zu putzen, man nimmt einen Theil Schwefel und 9. Theil Trippel, (NB. wenn man zu viel Schwefel nimmt, so laufft das Gold und Meßing davon wie verbrandt an) reibet beydes auf einen Reibstein mit Brandewein auf das allersubtileste, lasset es denn wieder trocken werden, hernach wieder zu subtilen Pulver gestossen, durch ein zart Haar-Sieb geschlagen, oder durch ein zart Tüchlein durchgebeutelt, hernach zum Gebrauch, vor Staub und Unrath, aufs beste verwahret.

2.

Zum Silber.

Man nimmt Beine von Kälbern oder Schaafen, lässet solche in einen Töpffers-Ofen schön weiß calciniren und brennen, macht solche durch stossen oder Reiben auf einem Stein zu einen zarten Pulver, schlagt es durch ein zart Haar-Sieb, daß wann man das Pulver zwischen die Finger fasset, es gantz subtil und unbegreifflich ist, alsdenn aufs beste verwahret.

Oder nehmet Bimstein, glühet solchen wohl, und

und löschet ihn in kalten wasser, alsdenn zerstossen und auf einen Reibe-Stein mit Wasser auf das subtileste abgerieben, und an der Sonnen oder warmen Ofen wieder lassen trocken werden, alsdenn aufs neue gerieben, bis es so ein zart Pulver wird, wie in vorhergehenden schon gemeldet worden.

Oder Federweiß-Stein geglüet, und wie den Bimstein in Wasser abgelöscht, oder von sich selbst erkalten lassen, alsdenn zu Pulver gestossen, durchgebeutelt und aufgehoben.

Oder wohl getrocknete Kreide in einem reinen Mörsel gestossen, und durch ein zartes Haar-Sieb geschlagen, daß man ein zartes Pulver bekommt.

Oder Krafft-Mehl getrocknet, zum zarten Pulver gestossen, durchgebeutelt und aufgehoben. Alle angeführte Pulver dienen darzu, silberne Spitzen und Tressen damit auszuputzen, und braucht man nur eines davon auf einmal zu nehmen.

3.

Der Gebrauch von obigen Pulvern.

Man nimmt ein gelindes Bürstlein, streuet von dem Pulver ein wenig auf rein Pappier, tuncket das Bürstlein in das Pulver, und reibet das Silber damit doch fein behutsam, so wird das Silber-Gezeug wieder schön weiß und gläntzigt. Alsdenn stäubt man diese Pulver mit einem starcken Haar-Pinsel sauber heraus, dadurch es seinen vorigen Glantz aufs schönste wieder bekommt.

NB.

NB.

Von Frauenzimmer-Künsten, wie dieselbigen die weissen und schwartzen Spitzen, weissen und schartzen seidenen Flor, gelbe Wäsche, jedes nach seiner Art, wieder schön und rein machen sollen, Perlen so schmutzig worden, wieder zu saubern, Rauchwerck vor Motten zu bewahren, alle Muster zum Nehen geschwind nachzuzeichnen, Leinwand in wenig Tagen schöner zu bleichen, als sonst andere in so viel Wochen können, und viel dergleichen nützliche Wissenschafften mehr sind in dem Oeconomischen Frauenzimmer-Calender ꝛc. nachzuschlagen, welcher gleichfals bey dem Verleger dieser Sammlungen zu bekommen, und pag. 174. sq. ein mehrers davon schon gemeldet worden.

Num. LIX.

Von Plan-Spiegeln, deren besondere Erfindungen, und Gebrauch.

I.

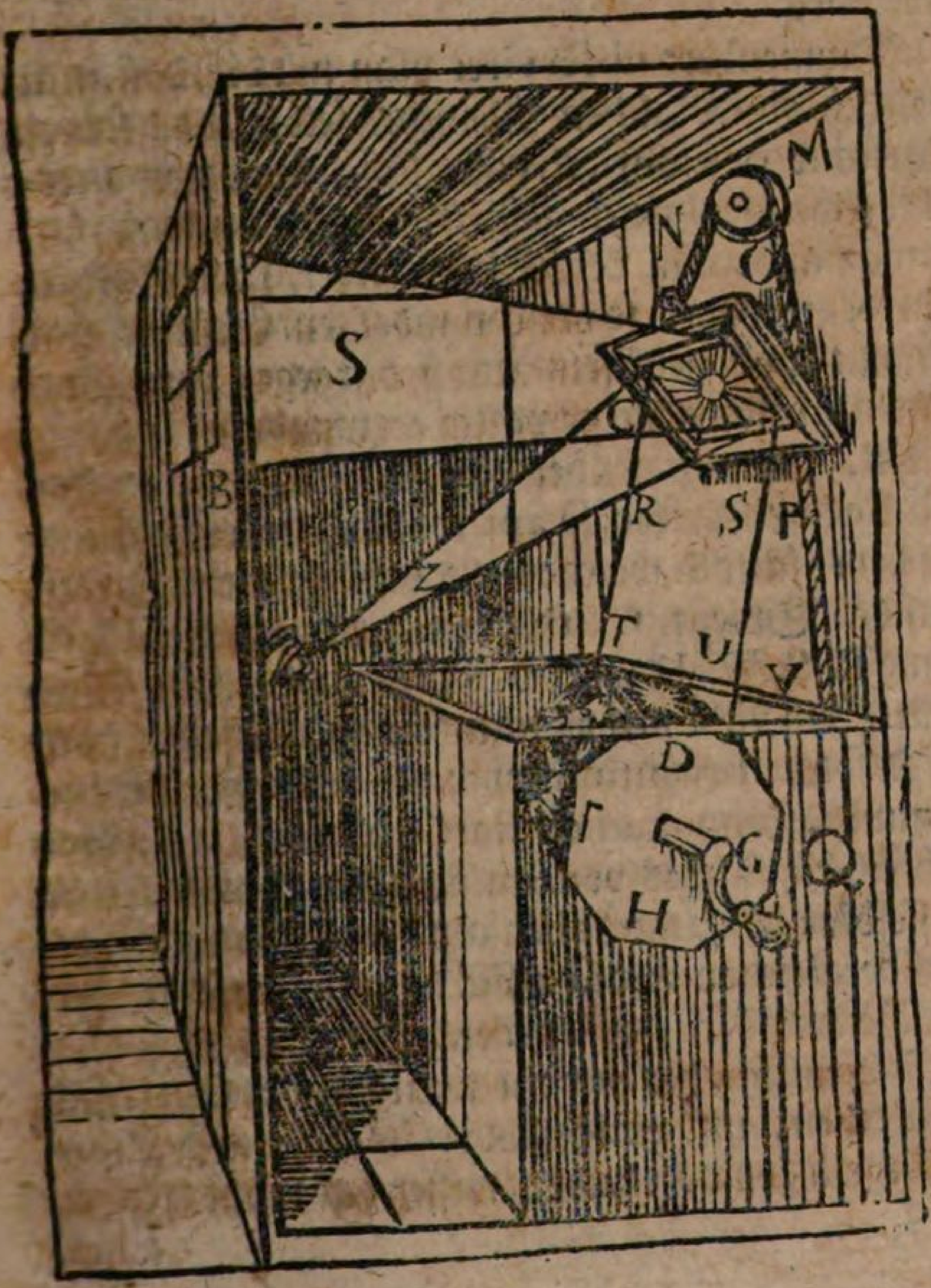
Es ist nichts gemeiners als einen schönen Spiegel in einem Zimmer zu haben, weil dieser Haußrath schier das nöthigste Stück wegen der offt anklebenden Unreinigkeit des Gesichtes seyn will. Und mit diesem kan man eine Machine verfertigen, welche einen, dem davon nichts wissend ist, in den Abgrund der Zauberey

verführen solte, immassen man ihm erst sein eigenes Gesichte vorstellen, hernach aber solches bald in ein Esels-Hunde-Schwein-oder ander Gesichte verändern kan: Die gantze Machine bestehet aus nachfolgenden Stücken:

Man nimmet eine lichte und helle Stube dazu, die etwas geräumig ist, und lässet sich ein Rad H. G. F. D. (Siehe Fig. 1.) machen, welches ohngefehr acht, zehen, oder 12. Seiten hat, nach eines ieden Belieben, so daß iede Seite ohngefehr so breit sey, als eines Menschen Haupt. Auf ieder Seiten mahlet man den Kopff eines Thieres. e. g. eines Schweines, Hundes, Esels, Wolffes rc. bis an den Halß, das übrige weisse aber, das noch drum herum leer ist, machet man schwartz, so scheinet im Spiegel nichts als der Kopff. Dieses Rad verbirget man in einen viereckigten hohen Kasten von leichten Bretern, der etwas höher ist als ein Mensch, damit niemand hinein sehen könne, und bedecket ihn oben mit einem Brete, in welchen just eine so grosse Oeffnung ist, daß nur eine Seite des Randes mit dem angemahlten Kopffe T. D. herausscheine. Damit aber auch dieses Rad könne herumgedrehet, und andere Figuren præsentiret werden, so kan man an demselben eine Winde G. machen. Wenn dieses geschehen, so richtet man an eben dieser Machine eine breterne Wand M. V. auf, an deren obersten Theil M. man eine Rolle machet, durch welche ein an dem Spiegel befestigter Strick N. M. O. P. gehet, welcher unten bey Q. gemählig und fast ohne Wahrneh-

nehmung eines andern kan angewunden werden, damit man also den Spiegel heimlich in einen verschiedenen Stand sencken kan. Wenn nun auf der Seiten des Rades D. die Sonne gemahlet ist, und

Fig. 1.



und der Spiegel ist so weit niedergelassen worden, daß dieselbe in den Spiegel, und von dar in das Auge desjenigen, der hinter der Machine mitten in der Stube stehet, fället, so kan das Auge Z. auch nichts anders im Spiegel sehen als das Bild der Sonnen. So gehets nun auch, wenn ein Schweins-Esels-oder Hunde-Kopff repræsentiret wird.

Dannenhero observiret man nur diß, daß man erstlich einen solchen Menschen selbst, samt seinem Gesichte præsentiret, dann lässet man unvermerckt (welches gleich geschehen kan, wenn man ihm etwas anders in der Stube zeiget,) den Spiegel ein wenig nieder, so verschwindet sein Gesichte, und kommt etwa ein Esels-Kopff dargegen zum Vorschein, welches ihn gewaltig verwundern muß.

NB. Man muß aber die Kiste, in welcher das Rad gedrehet wird, so aptiren, und stellen, daß ausser dem Lichte S. welches aus dem Fenster B. zu erst auf den Spiegel C und von dar durch die Oeffnung R. S. T. U auf das verwunderliche Rad fället, kein Licht mehr hinzu komme; Diesem nach wird solche Invention noch zauberhaffter heraus kommen, wenn man an statt des gemachten Gesichtes, ein solches von natürlichen Haaren, und dasselbige etwas erhoben auf das Rad machte. Auf dergleichen Art läßt sich mancherley, mit vieler Verwunderung vorstellen.

Diejenigen, die nur ein wenig in der Optic sich umgesehen, und einige Experimente mit Plan-Spiegeln gemacht haben, wissen gar wohl was 2. Plan,

Plan-Spiegel, wann selbige gegen einander gestellet werden, vor Vervielfältigungen machen, je näher man sie zusammen rücket, und je kleiner man die Winckel machet.

Dahero dependiret die vortreffliche Veränderung, mit welcher man denen Unerfahrnen sonderliche Belustigung machen knn. Man lässet 2. Plan-Spigel machen, die man wie ein Buch zusammen legen kan, oder auch wohl 4. Spiegel, so müssen sie aber mitten aneinander geschrenckt seyn, damit man sie hin und wieder rücken, und näher und weiter machen kan. Diese werden auf ein rundes und glatt gehobeltes Bret gestellet, welches in seine behörige Grad, nemlich in 360. Grad eingetheilet wird, so daß der mittel-Theil derer Spiegel just auf das Centrum des Bretes zu stehen kommt, theilet man nun die beyden Plan-Spiegel auseinander, daß just der Circul halb getheilet wird, so wird man dasjenige Bild, was man in die Mitte desselben gestellet hat, nur einmahl sehen; wenn man aber beyde Blätter desselben ein wenig mehr zusammen rücket, so daß die Auskretschung derselben accurat 120. Grad einnimmt, so bekömt man in jeden Spiegel ein Bild. Rucket man die beyden Spiegel-Blätter noch näher zusammen, daß sie nur 90. Grad in sich fassen, so wird der unterste Teller in denen Spiegeln als ein in 4. Theile getheilter Circul aussehen, darinne so viel Objecta erscheinen, eins ist wahrhafftig, die andern 3. sind scheinbar. Wenn ferner beyde Spiegel noch näher zusammen gerücket werden, so wird aus dem

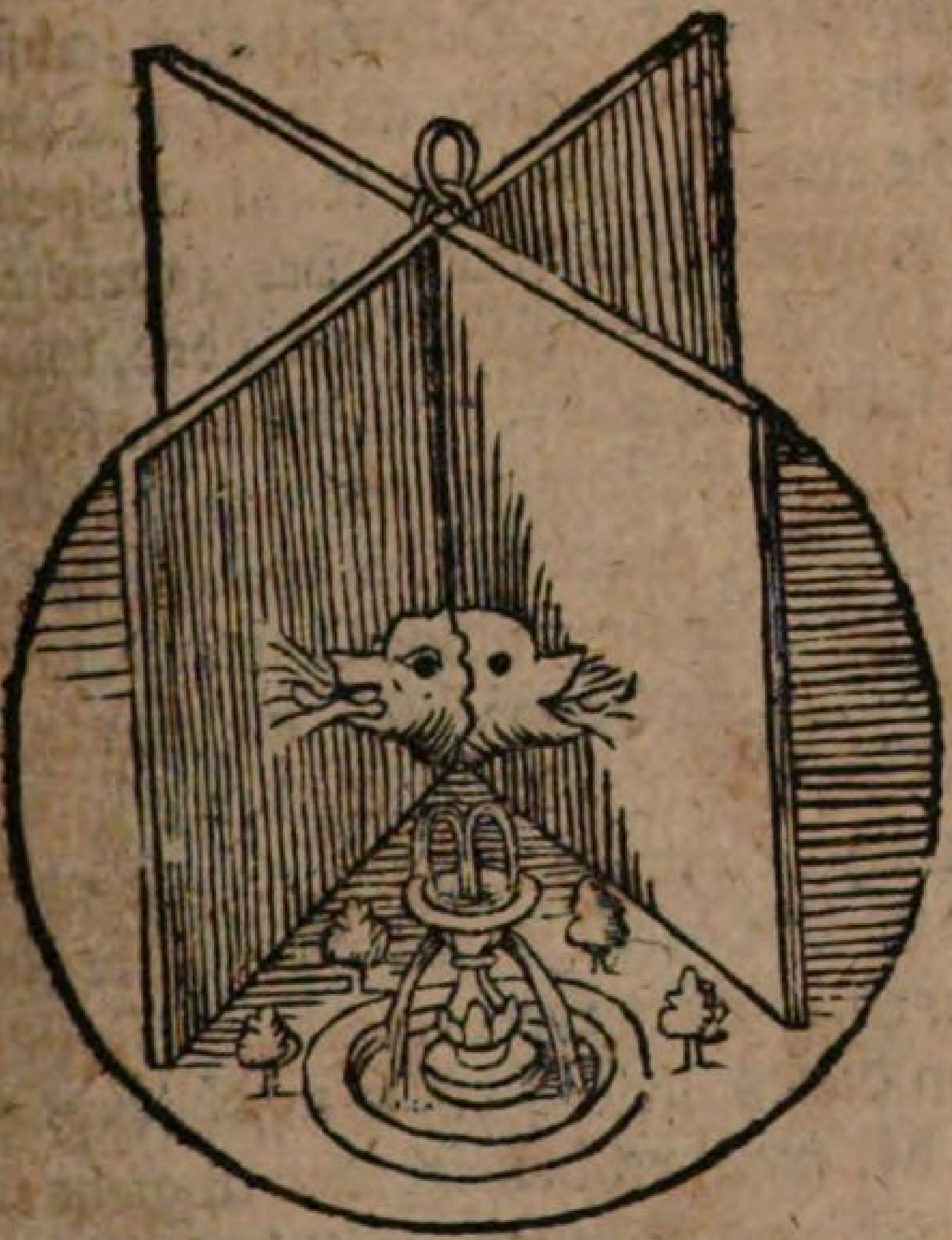
gleichen Teller im Spiegel ein perfectes Fünff-Eck werden, in welchen auch eben so viel Bilder erscheinen, und so kan es ferner vervielfältiget werden.

Daher fliesset nun eine curieuse Machine, die ein Liebhaber von dergleichen angenehmen und ergötzenden Instrumenten leicht kan machen lassen. Er lässet nemlich einen Drachen-Kopff machen, von was vor Materie er will, und setzet solchen in die Ecke nach dem Centro des halben Circuls, wenn man die beyden Plan-Spiegel zusammen rucket, daß sie 90. Grad in sich fassen, (wie schon gedacht,) so werden also bald 4. Drachen-Köpffe draus: Rucket man sie, daß sie einen Winckel von 72. Grad machen, wird er also bald 5. Köpffe bekommen ꝛc. Je mehr man nun die Spiegel rucket, nach dem obigen, ie mehr Köpffe wird auch der Drache aus einem Leibe heraus bekommen.

Ist nun ein Liebhaber curieus, so wird er selbst diese schöne Invention mit Zusätzen noch mehr verbessern könnnen, so wird es meines Erachtens nicht uneben lassen, wenn man durch den Drachen-Kopff ein blechern Röhrlein bis in den Rachen desselben machte, welches unter dem Fuß der Machine hinten ausgienge, und selbiges mit Pulver füllete, das etwas naß gemacht ist, und einem Schwärmer gleich brennet, so würde dieses, wenn selbiges ohnvermerckt angezündet würde, sehr verwunderlich lassen, wenn so viel Drachen-Köpffe, die man nach Belieben vermehren oder vermin-

dern kan. Feuer ausspeyen und selbiges in so grosser Anzahl hin und her spitzen. Also auch mit andern Figuren, sowohl ausgesonnen sind.

Fig. 2.



Die wenigsten glauben, daß in denen Plan-Spiegeln so viel Veränderung stecke, weil nichts durch Kunst geschliffenes dazu kommt, wie bey denen Hohl-Spiegeln. Ich erinnere mich demnach, daß ich in dem Kirchero einstens gelesen habe, wie derselbe zu Rom ausser dem Thore, welches Porta Pinciana genennet wurde, in dem Lust-Hause dem Hause Borghese zuständig, eine Spiegel-Kiste ge-

gesehen, welche dermassen seltsame Sachen an den Tag legete, daß man sich nicht genung darüber verwundern konnte: Bald ungeheurige grosse Wälder, bald schöne mit vielen Häusern prangende Städte, bald die Volckreichsten Märckte, die schönsten Bibliothecen, die raresten Gärten, und anderes mehr. Dahero hat er selbst eine dergleichen verfertigen lernen auf folgende Art:

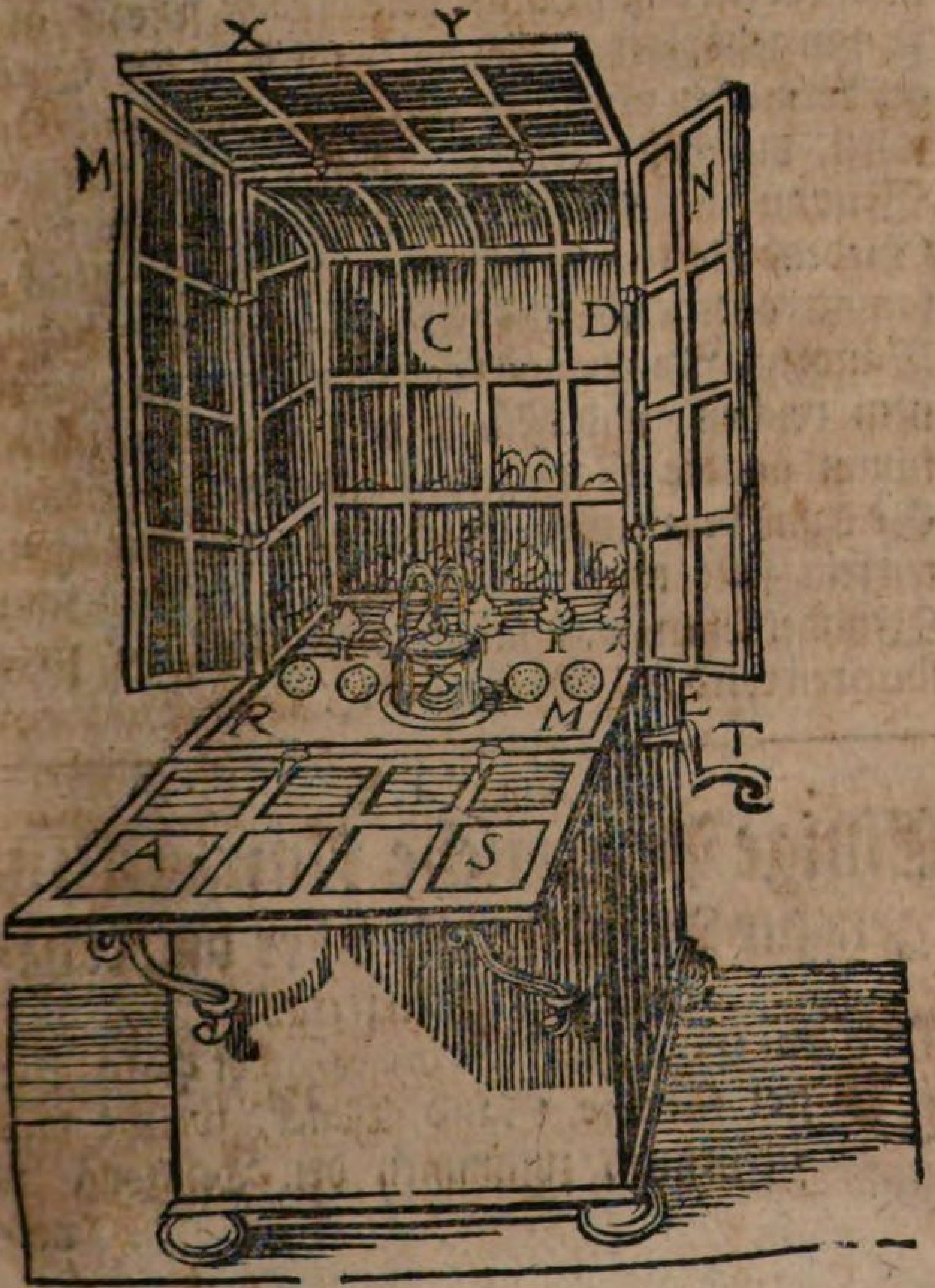
Mache einen Kasten von wohl ausgetrucknetem Holtze 7. queer Hand hoch, oder, (welches eben so viel ist) 1. Schuh und 9. Zoll hoch, und 7. queer Hände lang, und 3. breit. Dessen unterstes Theil A. E. B. F. viereckicht ist, das oberste aber C. D. in einen Bogen, oder rundes Gewölbe ausgehe. Hierauf setze das inwendige C. und D. mit Spiegeln aus, und das Gewölbte I. gleichfals, doch so, daß kein Stücklein, oder Ende des Spiegels weiter heraus gehe, als das andere. Dahero können die Ende desselben mit Bley oder höltzernen Rahmen eingefasset werden.

Wenn dieses geschehen, so mache das mittlere Theil R. M. welches den Boden abgiebt in form einer viereckigten Säulen, wilt du aber mehrerley Sachen præsentiren, so must du auch mehr Ecken haben, dahero kanst du eine fünffeckichte, sechseckichte, 7. oder 8eckichte machen. Diese Säule muß also mit dem obern Theil des Kastens A. E. überein kommen, daß es scheinet, als wäre sie in eben der Höhe und Gleiche. Damit aber diese Säule auch könne herumgedrehet werden, machet man zur Seiten derselben eine Winde

de T. welches die begehrte Seite aufdrehen kan.

Darauf machet man zu beyden Seiten bey C. und D. Thüren, welche die *Machine* genau zu-schliessen, wie solche M. und N. ausweiset, denn diese gehören hauptsächlich mit dazu, verschiedene pro-

Fig. 3.



Prospecte zu zeigen: Gantz oben bey X. und Y. und unten bey A. S. wird auch alles mit Spiegeln überzogen, welche beyde Theile die Höhen und Tiefen præsentiren: Wann du nun einen Wald vorstellen wilt, so mache auf das unterste Theil R. M. allerhand Gesträuche von Cypressen, Buchen, Buchs-Baum, Tannen, Eichen ꝛc. oder formire sie sauber von grüner Seyden und Wachs, und befestige sie, daß sie nicht herabfallen, setze sie aber fein in gehöriger Ordnung, so wird sie der Spiegel dermassen multipliciren, daß du dir einbilden wirst, du sehest einen Wald von vielen Meilen. Wilt du einen Garten præsentiren, so mache verschiedene Beeter von bunten Papiere, oder Wachs, sammt allerhand schönen Blumen, und kleinen Bäumen, Grotten und Spring-Brunnen; Zu einem reichen, und Fürstlichen Schatz-Kasten, nimm andere Raritäten, falsche Perlen, Steine, Geld und dergleichen, welches alles an jeder Seiten fein feste muß gemacht werden, so wird man Wunder sehen, was sich in dieser Machine præsentiren wird ꝛc. Besiehe Fig. 3.

Num LX.

Einige Practische Anmerckungen zur Bau-Kunst, über die Kentniß des Bauzeugs.

Zum Bauen werden angewendet Holtz, Ziegel, Steine, Sand, Kalck, welche man insgemein zusammen den Bauzeug zu nen-

nennen pfleget; Und weil von der Güte desselben die Güte und Dauerhaftigkeit eines Hauses hauptsächlich abhänget, so wollen wir einige Anmerckungen davon beyfügen, aus welchen man sich die Eigenschafften desselben bekannt machen kan.

Es lehret die Erfahrung, daß die Gebäude durch das Feuer, Wasser, Witterung der Lufft, ihre eigene Last, und endlich durch ihren Gebrauch verschlimmert, und verzehret werden; so ist also unumgänglich nöthig, wenn man die Dauerhaftigkeit des Bauzeugs beurtheilen will, daß man nachforsche, wie er sich in Feuer, Wasser, in den Witterungen der Lufft, unter der Last des Gebäudes, und bey dessen Gebrauch verhalte.

I.

Von Holtz.

Das Holtz, welches im Hauen nicht dauret, leicht wurmstichicht wird, und faulet, soll man in Gebäuden, die lange stehen sollen, entweder gar nicht brauchen, wo man einen andern Zeug davor nehmen kan, oder, wo es nicht angehet, theils den übrigen Gebrauch des Holtzes vermeiden, theils auch selbst unter dem Holtz eine geschickte Wahl treffen. Das Tännene bleibt zwar fein gerade, aber es wird leicht wurmstichig, und entzündet sich bald. Das Eichene dauert wohl in der Erde, und wird im Wasser fast zu Stein; allein es zieht sich leicht in die Krümme

und bekommt Ritze, und im Wasser ziehet sich eine schwartze Materie aus denselben, wovon die Fische sterben. Pappeln und Linden sind sehr weich, und dem Bildhauer zum Schnitzwerck dienlich. Die Erle hält sich gut in sumpfichten Orten, und kan ungeheure Lasten tragen; da hingegen Fichten sich gar zu leicht sencket. Es wird aber das Holtz von einerley Art nicht von gleicher Güte befunden. Das Holtz, welches geschwinde wächst und dicke wird, soll stärcker, fester und dauerhafter seyn, als das langsam wächst und dicke wird, folglich das Holtz besser seyn, welches breite Jahre hat, als welches schmale Jahre hat. So bemercket man auch, daß das Holtz, welches inwendig hohl, leicht faule; und daß das Holtz, welches an erhabenen Oertern wächst, trockner und fester sey, als das an niedrigen, sonderlich sumpfigten und morastigen Orten wächst. Daher auch einige wollen, man soll das Holtz von einerley Art alles aus einem Walde nehmen, damit es überein daure.

Vornemlich muß das Bau-Holtz recht trocken seyn; wiedrigenfals es erst im Gebäude trocknet, schwindet und sich wirfft, wodurch nicht nur am Gebäude selbst, sondern auch an Fuß-Böden, Thüren, Rahmen, u. d. g. grosser Schade entstehet, und dem Bewohner viele Beschwerlichkeit dadurch zugezogen wird. Damit man nun diesem Mangel begegne, muß man das Holtz nicht allein zu einer Zeit fällen, da es am wenigsten Feuchtigkeit hat, sondern es auch recht austrock-

trocknen lassen, ehe man es zum Bauen braucht.

Will man Bau-Holtz tauglich fällen, so haue man im Herbste die Bäume, auf der einen Seiten bis an die Mitten des Marcks ein, oder auch wol unten am Stamme rings herum, doch, daß man meynet, daß der Stamm kan stehend bleiben. So kan man auch, wenn man die Mühe daran wenden will, alle Aeste bis auf den Gipfel ablösen, und die oberste abgehauene Spitze mit Leimen verschmieren. Endlich von dem Mittel des Decembris bis gegen das Mittel des Febr. lasse man es völlig umhauen. Es ist bekannt, daß die Bäume nicht allein die Feuchtigkeit aus der Erden durch die Wurtzeln, sondern auch von dem Regen, dem Thau und der Luft durch die Blätter und Rinde an sich ziehen, und der in ihnen sich befindliche Safft, gleich dem Geblüte in dem menschlichen Cörper circulire; welche Feuchtigkeit durch das Einhauen des Stammes, und Ablösen der Aeste dem Baum benommen wird. Weil aber auch nicht allein den Sommer über die überflüßige Feuchtigkeit zur Nahrung der Blätter und Früchte angewendet worden, sondern auch die Erde vor dem December ihrer Wärme nicht völlig beraubt wird, und folgends die Feuchtigkeit in derselben nicht völlig gefrieren kan. Uber dieses, da um das Mittel des Februarii die Sonne mercklich höher steigt, der Safft wieder in die Bäume tritt: so haben von dem Mittel des Decembers an bis auf diese Zeit die Bäume die wenigste Feuchtigkeit, mithinn ist es die gehörige Zeit,

solche zu fällen, um sie recht trocken zu bekommen.

Das gefällte Bauholtz austrocknen zu lassen, muß es in einen trockenen Orte dergestalt übereinander gelegt werden, daß es nicht auf der Erden aufliegt, und auch für den Sonnen-Strahlen und dem Regen verwahret sey dennoch aber allenthalben von der Lufft durchstrichen werden könne, so wird es in 3. Jahren völlig austrocknen. Denn es macht der Regen das Holtz feuchte, mithin hindert es das Trocknen. In der Sonne bekommt es Risse, weil das obere Theil des Holtzes eher trocknet als das mitlere, und, indem es sich zusammen ziehet, und das mittlere nicht bedecken kan, nothwendig springen muß. Wenn das Holtz auf der Erde aufliegt, ist es unter demselben immer naß, ungeachtet der Erdboden um und um trocken ist, indem die aus der Erde steigende Dünste nicht in die Lufft gehen können. Lufft trocknet fast geschwinder als die Wärme der Sonne, und nicht so ungleich wie diese.

2.

Von Steinen.

Die Güte der Steine bestehet darinn, daß sie grosse Last tragen können sich nicht leicht zerreiben, in Lufft und Wasser sich nicht zermalmen lassen, noch in der Kälte oder im Feuer springen. Will nun jemand wissen, ob ein Stein diese Eigenschafften an sich habe, kan er solches

durch

durch gewaltsames Schlagen, wie auch dessen Dauerhaftigkeit in der Kälte und Lufft erfahren, wenn er ihn 2. Jahr unter freyen Himmel liegen läßt; oder mit Scheide Wasser, oder auch nur gemeinen Wasser anfeuchtet, und mit einer eisernen Bürste kratzet; denn so er in dem letzten Fall neue schleimigte Materie von sich gehen läßt, wird er in der Luft nicht halten. Wirfft man den Stein ins Feuer, wird man gewahr, ob er springe oder nicht. Es kan sich auch ein Stein im Feuchten nicht wohl halten, wenn er schwerer wird, so man ihn mit Wasser begiesset. Man hat auch bey gebrochenen Steinen, die nicht gar zu zart sind, acht zu geben, ob sie Stein-Galle haben: indem dieselbe offt weich wie Kreide ist, sich in Wasser und Feuchten auflöset, die guten Gemäuer verderbet, und gar deren Fall verursachet. Dieserhalben nun sollen die Steine im Sommer gebrochen, und in die Sonne gelegt werden, auch vor ihrer Verarbeitung einige Zeit liegend bleiben; damit alle in selben sich befindliche Feuchtigkeit austrockne, daß sie im Winter durch den Frost nicht gefrieren und zerspringen.

3.

Von gebrannten Back-Steinen und Ziegeln.

Da man Backsteine und Ziegeln am meisten zu Gebäuden nöthig hat, hat man auch auf deren Güte vornemlich zu sehen. Sie sollen nicht aus sandichter und spreder; sondern vielmehr aus zar-

zarter und fetter, doch auch nicht allzu fetter Lette, welche, nachdem sie eingerühret worden, gleichsam fermentirt, und wohl unter einander gerühret ist, gestrichen werden. Dabey hat man Acht zu geben, daß keine **Kieselsteine, Würtzelgen und Würmer in derselben gefunden werden**; daß auch die Ziegeln im Herbst und Frühlinge, keinesweges aber im Sommer oder Winter gestrichen werden. Man muß sie alsdenn in eine Scheure setzen, da sie zwar wieder die **Sonnen-Strahlen** und denn **Regen** verwahret sind, aber doch von der Lufft durchstrichen werden können, damit sie austrocknen. Müßten aber ja aus Noth im Sommer oder Winter welche verfertiget werden, kan man sie im **Winter mit Sande im Sommer** mit angefeuchteter **Spreu oder Stroh** bedecken; Endlich, wenn sie genug getrocknet, werden sie im Ofen gebrant.

Zur weiteren Erklärung dessen, hat man zu mercken, daß von den Ziegeln, erfordert werde, daß sie feste und nicht allzu schwer sind; aus sandichter Lette aber werden sie schwer und brüchlich. Die fette Lette schwindet sehr, und macht, daß die Ziegeln im Austrocknen **Ritze bekommen**. Die Kieselsteine machen die Ziegeln im Austrocknen höckericht, indem die harte Materie der Steine nicht wie die Erde schwindet; Die **Kalcksteine werden im Brennen gar zu Kalck**, wenn nun hernach die Ziegeln die Feuchtigkeit in sich ziehen, werden sie von dem sich auf blasenden Kalcke auseinander getrieben. Die Würtzelchen und Wür-

mer

mer werden von dem Feuer verzehrt, und lassen die Ziegeln hin und wieder hohl: Wenn nun in dem nassen Herbst sich die Feuchtigkeit hinein zieht, und im Winter frieret, so werden die Ziegeln gesprengt. Wenn aber die Lette gleichsam fermentirt, so löset sie sich recht auf, und, indem sie wohl durch einander gerührt wird, giebt sie sich wieder zusammen, woraus denn feste Ziegeln nachgehends gemacht werden können. Trifft aber der Frost im Austrocknen die Ziegeln, so zerfallen sie, und ist die gantze Arbeit vergebens: ist auch gleich der Frost nicht zu hefftig, werden sie doch brüchlich. In der Hitze trocknen sie ungleich, bekommen Ritze und werffen sich.

Man hat ferner zu bemercken: Die übermäßige Fettigkeit der Lette wird durch den zugemischten Sand gemäßigt: Die Steine aus der Lette zu bringen, kan man sie zuerst durch das Viehe, zuletzt aber, wenn die gröbe Arbeit verrichtet, durch Menschen treten lassen: Es ist sehr gut befunden worden, wenn die Lette bey der Ziegel-Scheune in einer Grube 2. Winter und einen Sommer aufbehalten worden, ehe man sie zum Ziegelstreichen gebraucht: Die Ziegeln werden noch einst so hart als sonst, wenn man sie wiederum Wasser in sich ziehen läßt, nachdem sie aus dem Ofen kommen, und zum andernmal brennet.

Will man aber Ziegeln probiren, so darff man sie nur beschweren, oder darauf schlagen. Ob sie recht ausgebrannt sind oder nicht, hört man, wenn man mit einem Höltzlein, Finger oder Eisen

daran schlägt, ob sie helle klingen. Man kan sie auch ins Wasser tauchen, und Achtung geben, ob sie schlundig werden oder nicht; wenn sie einen reinen Klang behalten, und nicht schlundig werden, sind sie recht ausgebrant.

4.

Vom Sand.

Der Sand, den man zum Bauen braucht, muß trocken, rauhe und rein, daß ist mit keiner Erde vermischet seyn, weil er sich sonst mit dem Kalcke nicht vereiniget, noch das Mauerwerck feste bindet. Will man selben probiren, ob er gut, so reibe man ihn in der Hand, und mercke drauf, ob er knirschet; man sehe auch nach, ob er Staub in der Hand zurück läßt; knirscht er wohl, so ist er rauhe und trocken; läßt er keinen Staub zurücke, ist er rein; Dieses siehet man auch, wenn man ihn im Wasser herum rühret, ob er dasselbe trübe macht, oder nicht; lieget er unter freyen Himmel, und bewächst, ist viel Erde drunter.

Man findet 3erley Arten des Sandes, den gegrabenen, den Fließ- und den Meer-Sand. Der gegrabene ist entweder schwartz, grau, roth, gläntzend, oder kieselicht. Der schwartze ist mit vieler Erde vermengt, also sehr unrein und zum Bauen nicht tauglich; Der graue ist etwas besser, weil er nicht so viel Erde bey sich hat; Der rothe ist noch besser, den man auch in Rom zu den öffentlichen Gebäuden gebraucht; Der allerbeste ist

ist der glänzende, weil er der reineste ist; Der Weise ist der allerschlechteste, weil er nicht rauh genug. Es verdirbt aber der gegrabene Sand insgesamt, wenn er zu lange in der Lufft, Sonne, Mond und Reife liegt. Der See-Sand muß mit süssen Wasser abgewaschen werden, sonst zerbeist sein Saltz den Kalck, daß er alle Kräffte verliehrt.

5.

Vom Kalck.

Der Kalck soll aus harten und reinen Steinen gebrannt werden. Denn es lehret die Erfahrung, daß die harten Steine einen weisen und festen; die weichen aber einen geringen und zerfälligen Kalck geben; aus unreinen Steinen aber muß nothwendig auch ein unreiner Kalck werden. Die schwamlöcherichten Steine können auch gebraucht werden; die Mühlsteine, welche kein Saltz in sich haben; ingleichen Steine, die aus fliesenden Wassern und Bächen gesammlet werden, geben einen trefflichen Kalck: So sind auch die gebrochenen Steine denen zusammen gelesenen, und die aus einem schattichten und feuchten Bruch, denen aus einem truckenen Bruche gebrochenen Steinen vorzuziehen. Wo man aber Mangel an Steinen hat, brennet man den Kalck aus Muscheln, wie in Holland, und werden dazu die runden weisen Muscheln genommen, welche man an dem Ufer der See findet: Allein man hat wahrgenommen, daß er die Feuchtigkeit sehr an sich ziehet, und,

wenn er zum Tünchen gebraucht wird, von dem Regen abgewaschen werde, wiewol einige Meister ihm zu helffen wissen, daß er sehr feste hält. Will man den Kalck probiren, ob er gut gebrannt sey oder nicht, so hat man folgende Proben aus der Erfahrung; Es sollen die Steine um ein Drittheil leichter worden seyn; er soll weiß, leicht und klingend seyn; er soll sich in dem Gestelle, darinne er eingemacht wird, dicke anhängen im Löschen mit einem dicken Dampfe auffsteigen, und viel Wasser erfordern

Den Kalck durch etliche Jahre gut zu erhalten, soll er mit Wasser gelöschet, und in einen dünnen Brey eingerühret werden; alsdenn lasse man ihn durch ein Loch an dem Boden des Troges in eine in die Erde zubereitete Grube fliessen, und werffen, in dem solches geschicht, Sand darunter; und wenn die Grube voll ist, decke man sie mit Sande, damit der Kalck nicht austrockne, sondern so lange feuchte bleibe, bis man ihn zum Verarbeiten aussticht. Ein grosser Bau-Meister schlägt folgende Art vor, den Kalck 3, 4, 10 und mehrere Jahre gut zu behalten; So bald er aus dem Ofen kommen, leget ihn auf einen darzu bereiteten Platz 2 bis 3 Schuh über einander; streuet 2 bis 3 Schuh hoch Fließ- oder Feld-Sand darüber, und feuchtet den Sand durchaus an, doch, daß der Kalck nicht gelöschet werde; spaltet sich der Sand von dem auffsteigenden Dampffe, so ziehet ihn mit einer höltzernen Schaufel bald wieder zu, so werden die Kalcksteine zu lauter Feiste, wie

ein Käse von Milchram, und hefften Ziegeln und Steine als der beste Kütt.

Num. LXI.

Von Artischocken, die grosse Englische; die gemeine glatte, und die stachlichten Artischocken.

1.

Jetzt gemeldete viererley Arten derer Artischocken haben an denen Kräuterich einerley Ansehen, doch sind sie an denen Früchten, wegen ihrer Grösse, mercklich unterschieden, also sind diese zwey ersteren als die grosse Englische und die glatte am besten zu erwehlen, die dritte und stachlichte wird an Fürstlichen Höfen um deßwillen noch aufbehalten, weilen sie häufige Früchte bringen, um solche denen Köchen die Böden oder Schwämme zum einmachen zu überlassen, damit sie zu Winters-Zeit dergleichen haben können.

2. Das Land, worauf man die Artischocken verpflantzen will, muß im Martio wohl gegraben und gedünget werden, auf dieses kan man vorhero Monat-Rettige säen, und nach diesen die Artischocken-Pflantzen darauf stehen lassen Sie werden auf zweyerley Manier erzogen. Erstlich von Saamen-Kern, welche aus Italien verschrieben werden, denn hier zu Lande werden sie nicht

nicht leicht reiff. Zum andern von denen Neben-Schossen, so von denen alten Stöcken abgenommen werden, welche öffters so häuffig ausschlagen, daß man gantze Beete davon haben kan.

3. Was die erste Erziehung belanget, müssen die Körner etwa um den halben Mertz 1. Zoll tieff und 1. Schuh weit in ein Mist-Beet zwischen die darauf gesäete Salate und andere Dinge, doch so, daß die Spitze derer Kern über sich zu stehen komt, gestecket werden, sie müssen aber vorhero eine Nacht in das Wasser eingeweichet werden, sind sie nun aufgegangen und so viel erwachsen, so werden sie auf das oben beschriebene Land 3. Schuh weit von einander in das Creutz gepflantzet.

4. Die andere Erziehung geschicht, von denen abgenommenen Pflantzen derer alten Stöcke, und ist von dieser Vermehrung viel mehr zu halten, als die von Kern erzogen werden, weil man an denen Stöcken gewiß weiß, welches eine gute oder schlimme Art ist. Den Sommer über ist das Begiessen höchst nöthig, denn je fleißiger sie begossen werden, je grössere und schönere Früchte bringen sie, denn die Artischocken können niemahlen zu feuchte behalten werden. Es ist von vielen Garten-Liebhabern zum öfftern beklaget worden, daß ihre alte und schöne Stöcke keine Früchte bringen wollen; woher solches komme, will ich die Ursache hier getreulich mittheilen: Im Früh-Jahr muß die Erde von denen alten Stöcken rings herum in etwas abgeraumet werden, da also die jungen

gen Ausschößlinge bis auf drey der besten und grösten Pflantzen alle abgenommen werden. Gewinnen nun diese Früchte, alsdenn kan mam noch eine bis zwey, nachdem der Stock groß ist, darneben aufschiessen lassen. Wenn nun die tragenden Früchte abgeschnitten worden, gewinnen die letztern Pflantzen den Vorzug, und bringen um den Herbst noch einmal ihre Früchte, und zwar geschiehet die Abnehmung derer übrigen Pflantzen darum, denn wenn man die Pflantzen alle daran lassen wolte, so müste der Stock seine völligen Kräffte in die Neben-Sprossen austheilen, auf solche Art geschiehet es nur in zwey oder drey, dahero wird ein jeder sehen daß es practicabel ist, um deßwillen muß man die Neben-Brut den Sommer über zwey bis dreymal ausrauffen und hinweg schmeissen. Wenn man aber die Pflantzen benöthiget ist, kan man sie mit einem Messer ablösen lassen, daß einige Wurtzeln daran bleiben, welche den gantzen Sommer können versetzet werden. Es ist noch zu beobachten, welches ich vor gut befunden, wenn die abgenommenen Pflantzen das erste Jahr im Herbst ausgehoben und im trockenen Sand im Keller verwahret werden, so können sie das andere Jahr wegen ihrer Stärcke desto eher den Winter über ausdauren und im Garten stehen bleiben. Ingleichen habe noch auf diese Art, welche noch besser, die jungen Stöcke durch den Winter zu bringen befunden. Man machet eine Grube Spannens tieff, hebet die jungen Stöcke aus und be-

nimmt

nimmt ihnen das Kraut oben, daß etwa 2. Zoll daran bleibet, ist dieses verrichtet, so kan man einen Stock nach dem andern in die Grube hinein setzen, daß die Erde, welche oben darauf gescharret wird, fein darzwischen fallen kan. Man lässet es also den Winter über darbey beruhen. Auf das Früh-Jahr, wenn man vermeynet daß keine Fröste mehr kommen möchten, so kan man sie aus der Gruben wiederum holen lassen, und alsdann verpflantzen wo man hin will.

5. Die allerbeste Art solche durch den Winter zu bringen ist diese, wie ich denn dergleichen jährlich fast mehr denn einen Erffurter Acker groß glücklich durchbringe, ich lasse also denen Stöcken, wenn die Fröste sich einstellen, das Kräuterich völlig abschneiden, doch daß es ein oder zwey Zoll über der Erden an Stöcken bleibet, alsdenn lasse ich Erde rings herum oben aufhäuffen und auf diese frischen und leichten Pferde-Mist, so kaum aus denen Ställen gekommen, einen Trag-Korb voll auf jeden Hauffen der Erde decken, auf das Früh-Jahr, wenn man mercket daß keine Fröste mehr kommen möchten, so kan der Mist abgeschaffet und auf andere Länderey gebracht und zwischen denen Stöcken gegraben, doch so, daß sie nicht gehoben werden. Was das Düngen belanget, wird hier nicht nöthig seyn dergleichen vorzunehmen, indem von demjenigen zugedeckten Mist, so viel zur Düngung nöthig, allezeit liegen bleibet, auch die Besserung von dem

Mist

Mist den Winter über nach und nach sich eingezogen.

Anmerckung.

Viele Jahre habe ich an statt der Spanischen **Carden oder Cardonen** (werden zu latein *Cinara spinosa, cujus pediculi esitantur genennet,*) die **Artischocken-Stöcke** gebrauchet, wie solche nun abzuweissen oder die Blätter von denen Artischocken weiß zu bringen, ist aus nachfolgenden zu ersehen. Erwehlet unter euren Artischocken die stärckesten Stauden, welche ihre Frucht zum allerersten reiff gemacht. Hiervon brauchet erst die Frucht nach Belieben: Darnach schneidet den Stiel vollends weg bis an die Erde, die Blätter bindet fein gleich zusammen mit Stroh, doch nicht gar zu feste, alsdann bedecket sie mit langen Pferde-Mist zwo oder drey Wochen, damit das Hertz inwendig naß und mürbe werde. Nachgehends kan man derselben mehr also machen, bis an den Winter; Alsdann müssen die übrigen in den Keller gebracht, und in Sand bis an die Blätter geleget werden, so weissen sie sich auch ab.

Von diesen **Cardonen** nun oder abgeweisseten **Artischocken**, kan man zweyerley brauchen, den **Hertz-Kohl und die besten Stengel um den Hertz-Kohl.** Jenen schälet rein ab, (doch so daß die äuserste Schale oder Haut hinweg kommt,) werfft ihn in frisch Wasser, bis zur Mahlzeit; Alsdann leget ihn noch in eine Schüssel, und auf den

Ran-

Rande Saltz mit Ingwer und Pfeffer vermischt, so isset mans zum Gebratens. Die besten Stengel aber schneidet Fingers lang von einander, schälet die auswendige Haut weg, kochet sie mit Wasser, bis sie mürbe werden: Diese zarte Stengel können auch mit Zucker candiret werden. Alsdenn machet sie ab mit Fleisch-Brühe. Wie ich denn dergleichen auf vielerley Art von denen Köchen gesehen habe. H. B. C Reichhart in seinen lebendigen Kräuter-Buch.

Zweyte Anmerckung.

1. In der Artzeney ist die Artischocken-Wurtzel mit Wein abgekocht, ein bewährtes Mittel wieder den Saamen-Fluß. Desgleichen vertreibt sie den übeln Geruch unter den Achseln. Der Safft von den Blättern soll die Wantzen vertreiben. Dieses läßt sich mit leichter Mühe und ohne alle Gefahr probiren, wer mit solchem Ungeziefer im Betten geplaget wird.

2. Von Artischocken eine Pastete zu machen, so nehmet die Böden davon, kochet sie mürbe, alsdenn mit Pfeffer, Muscaten-Nuß, Zimmet, Saltz und Zucker gewürtzet. Wenn der Pasteten-Teig schon aufgerichtet ist, thut vor das erste etwas Butter darein, darnach die Böden von Artischocken, alsdenn gantze Muscaten-Blumen, Marck und Citronen-Schalen; darnach wieder ein gut Theil Butter, mit wenig Wein oder Seckt. Wenn sie gebacken ist, giesset eine

Brü-

Brühe darein, so von Weinbeeren-Safft, Butter, Zucker und Eyer-Dottern gemacht ist.

Num. LXII.

Anmerckung von denen Vögeln.

I.

Uberhaupt werden sie unterschieden in Erd- und Wasser-Geflügel. Beyderley sind wild, die auf Bergen, in Wäldern, auf den Feldern oder in freyen Wassern leben, oder die in und um die Häuser gehalten werden. Alle Vögel haben die besondere Eigenschafft, daß sie nicht harnen auch keine Harn-Gefässe haben. Die Erd-Vögel sind entweder Fleisch-fräßig, und heissen Raub-Vögel; oder sie nehren sich von Kräutern, Körnern, Früchten, Beeren und Ungeziefer. Darunter sind einige, die eine liebliche Stimme entweder von Natur haben, oder durch menschlichen Fleiß darzu gewöhnet werden, und heissen Sang-Vögel. Die Wasser-Vögel haben mehrentheils die Zähe mit einer Haut zusammen gefügt, und heissen platt-füßig, etliche haben dergleichen Haut nicht, und werden spalt-füßig genennet. In Africa, America und Asia giebt es die Grösten, bey uns wird der Trappe vor den Grössesten, und der Zaun-König vor den

Klei-

Kleinesten, der Adler aber vor den König der Vögel gehalten.

2. In der Haußhaltung macht das Geflügel ein ansehnliches Stück, und werden die Hüner wegen der Eyer und jungen Hüner, die Gänse wegen der Federn, die Tauben wegen ihres vielen Brütens für nutzbar geachtet, die Kalkunen wegen ihres zarten Fleisches, die Pfauen aber mehrentheils wegen ihrer Schönheit zur Zierde gehalten. In der Küche nimmt das Geflügel auch seinen Platz; Es sind aber sechs Dinge, die in der Gütigkeit seines Fleisches einen Unterscheid machen, als: 1) Das Alter, da die von mittelmäßigem Alter die besten und zartesten, die Alten hart und zähe, die gar zu Jungen schleimig sind. 2) Die Nahrung, da die, so von reinem Getraide und Saamen leben, denen so allerley Gras, Kraut, Gewürm, Fische oder Unrath geniessen, in Ansehen der Gesundheit, vorzuziehen, die Raub-Vögel aber gar nicht taugen. 3) Das Kapaunen, welches bey den Hanen bey uns bekanter massen üblich, und gut thut, anderswo an denen Hennen und kalekutischen Hünern mit nicht wenigerem Vortheil gebrauchet wird. 4) Die Jahrs-Zeit, da, wenn das Geflügel sich paaret und brütet, es mager und zähe, im Herbst aber gemeiniglich am besten ist. 5) Das Mauten oder Mausen, wenn sie die alten Federn fallen lassen, und neue bekommen, welches ohne Veränderung des Temperaments, und folglich des Geschmacks, nicht zugehen kan. 6) Der Aufenthalt. Die

auf

auf Bergen und freyer Lufft in steter Bewegung leben, sind wohl die zartesten und gesundesten, denen die, so sich im Feldern aufhalten, am nähesten kommen. Die im Wasser und sonderlich in Sümpffen und Pfützen leben, haben ein unbekommliches Fleisch.

Vögel mit den Händen zu fangen.

3. Es giebt vielfältige Arten die Vögel zu fangen, davon Meldung zu thun, diesesmahl allhier die Absicht nicht ist, sondern wer Vögel mit blossen Händen zu fangen Lust hat, der nehme des Saamens, davon sie sich ernähren, weiche ihn in starcken Brandewein, und streuet ihn an den Ort, wo sie zu fallen pflegen. Die nun davon fressen, werden so täumelig, daß sie nicht davon fliegen können.

Oder nehmet dergleichen Körner, kochet sie mit klein - geschnittener Tormentill - Wurtzel in Wein, und streuet sie also aus: dieses soll gleiche Würckung thun; hingegen ist die Wurtzel und Kraut dem Menschen ein heilsames Mittel wider die rothe Ruhr, Gicht, Hüfftweh u. d. gl.

Denen Raub- und andern schädlichen Vögeln kan man ein Geäse mit gepulverten Krän-Augen bestreuet, fürwerffen. Der Sperling, welcher als ein listiger Vogel, nicht wohl zu betriegen, kan unter andern auf nachfolgende Weise gefangen werden, welches lustig anzusehen ist:

Wie die listigen Sperlinge zu fangen.

Man machet einen durchsichtigen Korb von fei-

nem Reißig oder Binsen, oben mit einer nicht gar weiten Oeffnung, setzet darauf einen kleinern Korb, in Gestalt eines Trichters oder Reusen. In den untern Korb legt man ein Nest voll junger Sperlinge, (sie nisten um die Scheuren und Häuser in allen Winckeln und Löchern, stürmen auch wohl ein Schwalben-Nest, und legen sich darein) und stellet ihn also auf den Hof, oder in Garten, da kommen die Alten Hauffen-weise zugeflogen, schliessen oben zu der Oeffnung hinein, können aber nicht wieder hinaus, weil ohne Ausbreitung der Flügel es nicht geschehen kan.

Der wilde Sperling oder Holtz-Muschel ist kleiner als der Hauß-Sperling, hat einen braunen Kopff, und weniger schwartzes unter dem Halße, nehret sich von Körnern die er im Felde findet, und nistet in holen Weiden und andern Bäumen. Es ist ein schädlicher Vogel, indem er sich an die Aehren der reiffen Gerste hänget, und wenn er ein Körnlein davon zu seiner Nahrung mit dem Schnabel loßwircket, viel andere ausfallen machet. Er ist schwer zu fangen, doch wird er betrogen auf nachfolgende Weise: Man richtet eine leichte Leim-Ruthe zu, nemlich eine lange Stange, an welcher zu beyden Seiten kleine Sprossen oder Ruthen, eingesteckt werden, wenn sie zuvor mit Vogel Leim bestrichen worden, und wo man diese Gäste häufig in dem Getreyde sitzen siehet, schleicht man hinzu, stellet die Stange mit den Leim-Ruthen in das nechste Gesträuch, hält ein Messer mit der Schneide vor den Mund,

und

und bläset daran, daß es schnarret, davon erzürnen sie sich, kommen herzugeflogen, zu sehen was da sey, und setzen sich auf die Leim-Ruthen.

Wie der Vogel-Leim zu machen.

Er wird aus Mistel-Beeren, oder aus Rinden von Stech-Palmen, die im Früh-Jahre abgeschälet werden, gekocht, bis ein klebrichter zäher Leim wird, damit werden die Ruthen überstrichen, kleine Vögel damit zu fangen. Wenn der Vogel-Leim im Sommer weich werden will, nimmt man von dem feinen Hartze, welches in den Tannen-Blättern oder Beulen der Rinde befindlich, eines halbes Eyes groß auf ein Nösel Vogel-Leim, lässet es zusammen über einem gelinden Kohl-Feuer zergehen, und rühret es wohl untereinander, und kühlet es wieder ab in frischem Wasser. Hingegen wenn der Vogel-Leim bey kalten und nassen Wetter zu zähe wird, rühret man unter ein Nösel desselben einen Löffel voll reines Lein- oder Nuß-Oel, und im Winter bey hartem Frost, tuncket man die Hände in Brandewein, und durchknetet damit den Vogel-Leim, so frieret er nicht. Wenn Honig und Nuß-Oel unter den Vogel-Leim gethan wird, schadet ihm kein Wasser.

Sperlinge und andere Vögel in Fisch-Reissen zu fangen.

Thut in einen Fisch-Reiß, wie er oben schon beschrieben, eine gute Hand voll Haber-Stroh

daran aber der Haber noch ist, leget sie auf einen Baum, so kriechen die Sperlinge, Buchfincken, Mäysen und andere Vögel häuffig darein. Wird ein lebendiger Vogel darein gethan, so gehet der Spaß noch viel leichter an. Hänget man in einem Bauer einen Fincken, Stieglitz, oder andern Vogel darneben, so locken sie ihres-gleichen Vögel auch herzu, die kriechen alsdenn Gesellschaft halber gleichfals mit hinein.

NB.

Anmerckungen von Vögeln, welche man in Vogel-Bauern, Stuben und Vogel-Hecken hält, als Canarien-Vögel und andere Gesang-Vögel, was davon wegen des Fanges, Futters, Vermehrung, Kranckheiten und Cur, auch Gesanges besonders merckwürdig ist, solches soll künfftig in andern Nummern folgen.

Num. LXIII.

Vom Eßig.

Nützliche und practische Anmerckungen davon, und wie er auf unterschiedene Art zu bereiten ist.

Der Eßig ist den Menschen sehr schädlich, wie die meisten Medici davor halten; Denn alles was sauer ist, giebt üble

Dau-

Dauung, macht die Humores im Cörper zäh, schleimigt, und giebt viel Verstopffung, daraus wiederum allerhand Kranckheiten entstehen, und kan ein solcher Mensch nicht recht gesund seyn, der viel Eßig geneußt; Er kan leichter in Kranckheit fallen als andere. Sonderlich sollen sich kalte Naturen, Melancholische und Lungensichtige Leute vor Eßig hüten. Unterdessen wird er doch vielfältig gebraucht, in Küchen zu mancherley Speisen, auch in der Chymie und Artzeney-Kunst. Der Eßig wiederstehet der Fäulung, dienet auch, nur daran gerochen, wieder die Ohnmachten und Mattigkeit. Einige wollen mit einem Vergrösserungs-Glase angemercket haben, daß des Eßigs gantzes Wesen aus nichts, als kleinen Würmlein bestehe; Allein andere wenden dargegen ein, daß die flüchtigen Saltz- und zarte Schwefel-Theilgen des Eßigs, die stets mit einander streiten, auch dem gewaffneten Auge leicht als Würmlein vorkommen können. Ein wenig scharffen Wein-Eßig auf einen zinnern Teller gethan, und mit dem blossen Auge sehr scharff auf den Teller hin und wieder gesehen, wird man in dem Eßig, am Ende in dem Teller herum, einige Bewegung inne werden, als wann gantz zarte kleine Würmelein darinnen wären; davon oben die Ursache schon angeführet.

5.

Wovon die Säure des Eßigs komme.

Der Eßig wird insgemein aus Wein oder Bier, und

und zwar durch Raubung seiner hitzigen Theilgen gemacht, darnach schmecket das überbliebene sauer. Daher könnt ihr wohl verstehen, warum die Weiber die Eßig-Kriege entweder ans Feuer, oder hintern Ofen setzen, weil alsdenn die Wärme desto eher die hitzigen Theilgen heraus jagt, und also das Bier versauret. Ihr könnet ferner mercken, woher es komme, daß, wenn es donnert das Bier insgemein sich verschlägt, wenn der Donner-Strahl oder Blitz kan entweder bis zu dem Fasse oder Troge reichen, darinne dasselbige enthalten ist, welches auch durch das kleineste Ritzlein geschehen kan, so ziehet derselbe alsobald die edelsten und hitzigsten Theilgen heraus, so dann ist das übrige sauer, welches man insgemein verschlagen nennet. Endlich könnet ihr auch daher verstehen, wie es komme, daß Leute, welche den Tag zuvor ein wenig zu viel getruncken haben, ordinär Appetit haben zu sauren, denn das Saure hat einen Mangel an hitzigen Theilgen, der Mensch aber, wegen des vielen getrunckenen Wein oder Biers, in seinem Geblüthe einen Überfluß; Wenn nun das Saure auf seine Zunge kommt, so vereiniget es sich mit den überflüßigen hitzigen Theilgen bey dem Menschen, und das deucht ihm angenehm, drum liebt er das Saure.

3.

Die Kunst, recht guten Eßig zu

ma-

machen, der dem Wein-Eßig an Schärffe und Daure vollkommen gleich.

Dieses Kunst-Stück ist aus dem Waldeckischen von einem werthen Freunde eingesand worden, mit der Versicherung, daß er auf solche Art, wie hernach folget, beständig den besten Eßig bereitet, seine Worte lauten also:

Wenn man Bier brauet, so nimmt man von der süssen Weerth (ist die hier genante Würtze) so viel Eymer voll, als man will, gießt solche in einen kupffern oder meßingernen Kessel, und kocht solche eine gantze Stunde. Wenn dis geschehen, gießt man solche in eine wohl gereinigte und ausgebehete Tonne, welche unten mit einem Zapff-Loch versehen, läst sie darinne so lange erkalten, bis sie zum jähren gut ist. Darauf thut man etwas Gescht oder Hefen hinein, und läst solche Weerth (Würtze) ordentlich, wie Bier jähren. Wenn sie nun völlig ausgejährt hat, nimmt man den Gescht mit einander davon, so, daß nichts darin bleibe. Hierauf streuet man so viel Hand voll geschroten Maltz so viel Eymer voll gekochte Weerth (Würtze) man in die Tonne gethan, desgleichen so viel Hand vo[ll] grob Rocken-Mehl, und so viel Hand voll trockenen Hopfen nach und nach hinein, und bindet die Tonne mit einem reinen Tuch oben zu, doch so, daß das Tuch etwas tief oder hohl in die Tonne über der Weerth hinein hange, aber doch die

Weerth (Würtze) nicht berühre In diese Höhle leget man einige Hand voll sauer Heu, und bindet darüber wiederum ein reines Tuch. Diese zugebundene Tonne setzet man nun des Winters in die Stube neben den warmen Ofen des Sommers aber auf den Feuer-Herd daß sie von dem Feuer dann und wann erwärmet werde, und läst solche 15. Tage stehen, da man denn finden wird, daß der Eßig seine gehörige Säure habe. Findet man aber, daß er noch nicht scharff, und sauer gnug sey, läst man die Tonne ohngerührt noch einige Tage stehen. Wann man nun bey dann und wann wiederholten Probe findet, daß er sauer gnug ist, zapffet man ihn auf lauter Bouteillen, und läst ihn zum Gebrauch im Keller, oder in einer Kammer stehen, da er denn über 6. und mehr Jahre, wie ich solches selbst befunden, gut bleibet. Und weil dieser Eßig, wenn er auf beschriebene Arth verfertiget wird, mehrentheils so sauer und scharff wird, daß man ihn nicht wohl ohne mit Wasser oder Bier zu vermischen gebrauchen kan, so kan man wohl täglich halb so viel reines Bier zugiessen, als man davon gebrauchet hat, massen man auf solche Arth mit einem Maaß ziemlich weit kommen kan.

4.

Wie der recht gute Straßburger Wein-Eßig gemacht wird.

Zu einer Ohme.

Erstlich wird ein Schoppen (ein Maaß oder

2. Nö-

2. Nösel) Stander-Wein in das Faß geschüttet, und recht geschwenckt, darauf eine Nacht also liegen lassen, hernach nimmt man 4. Maaß guten Wein Eßig und in das Faß geschüttet, gleich darauf zwey Maaß fernen Wein in einen kupfferenen Kessel warm gemacht, wohl gesaubert, (abgeschäumt) und also siedend zu dem Eßig in das Faß geschüttet, die Lufft-Löcher und Spont wohl zugemacht, 8. bis 10. Stunden zugelassen, nachdem nimmt man folgende Species: Bertram, Spanischen-Pfeffer, Aron, Lorbern, Kellerholtz und kleine Paradiß-Körner, jedes eine Hand voll, oder aber ein halb Pfund, so besser ist, diese Species in einen Mörsel zerstossen, in ein sauberes Geschirr gethan, darzu ein gut Maaß Eßig geschüttet und sieden lassen, nicht geschäumet, zugedeckt, doch daß es nicht überlaufft, die Helffte einsieden lassen, nachdem den Eßig samt denen Species geschwind in das Faß gethan, alsobald zugemacht, 8. Stunden liegen lassen, nachdem die Lufft-Löcher zugemacht, wie ein kleiner Finger nur ein Lufft-Loch gelassen, einen Schiefer- oder andern Stein darauf gelegt, doch so, daß es Lufft hat, darum muß es nebst den Spunt-Loche noch kleinere Lufft-Löcher haben, 2. Tage liegen lassen, nachdem man aufffüllen will, so muß man den Lufft-Zapffen zumachen, zwey Maaß Wein warm gemacht, wohl geschäumet, geschwind hinein füllen, und behende wieder zumachen, 8. Stunden liegen lassen, nachdem den hintern Lufft-Zapffen aufgemacht, und den Stein dar-

auf legen, 8. Tage stille liegen lassen, damit der Satz einen grossen Schaum gewinne nachdem nimmt man wieder 2. Maaß Wein, welcher fern ist den warm gemacht wohl geschäumt, darein gefüllet, den Lufft-Zapffen gleich zugemacht, 6. Stunden zugelassen, nachdem den hintern Lufft-Zapffen wieder aufgemacht, 8. Tage liegen lassen, endlich wird es aufgefüllt, und also gemacht; Wenn denn das Faß den vierdten Theil ein hat, macht man zwey Lufft-Löcher auf; Hat der Eßig keinen Trieb, nimmt man zwey Maaß aus dem Faß, warm gemacht, und so er sieden will, geschwind in das Faß geschüttet, wieder zugemacht, und also aufgefüllt, wie schon gesagt, bis daß das Faß die Helffte voll ist, so nimmt man alle mahl 3. oder 4. Maaß Wein warm gemacht, wohlgeschäumet, darein gefüllt, behende zugemacht, alle Zeit 6 Stunden liegen lassen, nach den 6. Stunden die Lufft-Löcher nebst den Spund aufgemacht. Wenn das Faß voll ist, so nimmt man ein trucken Wein-Faß, oder Brag-Wein Faß, und darneben gelegt, halb heraus gezapfft, und in das leere Faß gefüllt, alsdenn hieraus gezapfft, aus dem ersten Faß darff man nicht zapffen, u. s. f. Also kan auf diesen Satz, nach obiger Art, immer wieder nach, und abgefüllet werden.

Kurtze Erklärung derer Species.

Bertram-Wurtzel, hat eine anziehende Krafft, dahero man sie für das Zahn-Wehe in Mund zu nehmen pflegt; sie ist gut wider alle kalte feuchte

Ge-

Gebrechen, fallende Sucht, Haupt-Flüsse, Schwindel, u. d. gl.

Spanischer Pfeffer, ist ein Gewürtz so aus Ost-Indien komt, es giebt schwartzen und weissen. Die Tugend des Pfeffers bestehet in einer erwärmenden, zertheilenden und trockenen Krafft, womit er den schwachen Magen stärckt, kalte und zähe Speisen verdauen hilfft, und einen guten Appetit macht.

Aaron, die Wurtzel wird wegen ihrer Schärffe selten frisch gebraucht, sondern zuvor getrocknet. Sie hat grössere Krafft, wenn sie gepülvert, oder in Eßig gesotten wird; Die Wurtzel taugt im Husten, erwärmet und stärckt den Magen, befördert die Dauung, eröffnet die Leber, Miltz und das Gekröse, dienet wieder die Miltzsucht, Scharbock, langweilige Fieber, bleiche Kranckheit, und Stein, und treibet den Gifft.

Lor-Beere, solche haben ein flüchtiges balsamisches Saltz, welches ihnen eine durchdringende Krafft giebt, daher sie wieder alle Kranckheiten so von Kälte entstehen, dienen, das Hirn und die Nerven stärcken, die Flüsse trocknen, Magen, Leber, Miltz und Mutter öffnen, die Winde zertheilen, den Schweiß, Harn, Stein und Grieß treiben, den Gifft und der Pestilentz wiederstehen. Die Blätter sind fast von gleicher Krafft. In Wein gesotten, und davon getruncken, vertreiben sie die Wassersucht und kalten Fieber. Die Blätter frisch mit Gersten-Meel, dienen wieder Wespen- und Bienen-Stiche, und lindern alle hitzige Geschwulst.

schwulst. Frisch Schweine-Schmaltz siedend-heiß über Lorber-Blätter gegossen, ist eine vortreffliche Brand-Salbe. Wann zwischen Lorbeer-Holtz oder auch zwey dürre Blätter Schwefel gestreuet und starck an einander gerieben werden, sollen sie Feuer fangen und sich entzünden.

Keller-Holtz, eine Staude, so nicht über 4. Schuh hoch wächst, trägt eine Frucht, so zuletzt schwartz wird, den Pfeffer oder Hanff-Körnern gleichet, und am Geschmack schärffer als der Pfeffer ist.

Paradiß-Körner, sind drey-eckigte Körner, in der Grösse eines Pfeffer-Korns, auswendig braun, inwendig weiß, eines scharffen Geschmacks, doch etwas gelinder als Pfeffer. Weil sie viel wohlfeiler als der Pfeffer, werden sie von denen Gewürtz-Krämern, so ein weites Gewissen haben, unter den gestossenen Pfeffer gemischt.

5.

Wie man guten Eßig zubereiten soll, es sey Wein, Bier oder Holtz Aepffel Eßig.

Nimm ein fichten Fäßgen von einer Ohm, schütte erstlich ein gut Maaß Brandewein darein, eine Hand voll Weinstein, und 1. Maaß guten Wein-Eßig, und weltze das Faß etliche mal herum, daß es sich ins Holtz ziehet, alsdenn wirff gedörrte Calmus-Wurtzel hinein, und ein Stück Sauerteig mit gestossenen Pfeffer gemischt, ein

halb

halb Loth gantze Näglein, ein Loth Ingwer, und geröst Gersten-Brod. So du nun den Eßig ansetzen wilst, nimm trüben Wein, laß ihn setzen, oder kanst ihn durch ein Tuch seigen, in einen Kessel einen Theil davon siedend gemacht und wohl verschäumet, darnach in das zugerichtete Faß geschüttet, aber es muß nicht gar voll gemacht werden, sondern einer Hand hoch ledig bleiben, und ferner in acht genommen, was im vorhergehenden schon erinnert.

6.

Ein klein Fäßgen Eßig ins Haus zu machen.

Nimm guten sauern Eßig, Näglein, Spanischen Pfeffer, und ein wenig Saltz, diese drey Stücke zusammen gemacht, in Sauerteig gethan, gemach zu den Eßig im Fäßgen gebracht, so giebt es einen guten sauern Eßig.

7.

Species zu Eßig, solchen anzusetzen.

Bertram 2. Loth, Langen Pfeffer 3. Loth, Spanischen Pfeffer 4. Loth, Entzian 4. Loth, Negelein 3. Loth, Ingwer 3. Loth, und ein wenig Weinstein.

8.

Aus Wasser, Wein und Bier, Eßig zu machen.

Ein paar Loth Weinstein mit den stärckesten Wein-Eßig angefeuchtet, 2. Tage liegen lassen, solchen hernach in ein Maaß starcken Wein-Eßig ge-

geworffen, einen Bogen Post-Pappier, oder ein dünnes Stück rein Tuch, oder saubere Pappe kleine gerissen und gepflückt, darzu geworffen, das macht eine Mutter, und ziehet die sauren Theilgen starck an sich. An statt des verbrauchten giesset man Regen-Wasser in den Eßig-Krug, doch nicht zu viel auf einmahl.

NB.

Die Säure zu machen, wird von einem dieses, einen andern wieder was anderes gebraucht, so auch seine gute Dienste thut, als: **Weinstein** zum zarten Mehl gestossen, mit starcken Wein-Eßig zu einem Teig gemacht, noch besser 10. Tage darinn weichen, alsdenn trocknen lassen, wieder gestossen, und in scharffen Eßig gethan, und solches zum dritten mahl wiederholet, und trocknen lassen, Kugeln, oder ein Pulver daraus gemacht, alsdenn eine kleine Messerspitze voll in einen grossen Becher Wein gethan, macht in kurtzer Zeit scharffen Eßig. Man kan solches sonderlich auf Reisen brauchen, und gleich guten Eßig bereiten, wann man sich befürchten muß, in manchen Gast-Höfen, falschen Bier-Eßig zu bekommen. Eine **neu gebackene Semmel in guten Eßig gelegt**, nach voriger Art tractirt, damit läst sich ein scharffer Eßig anstellen. Von **unreiffen Trauben den Safft** gepreßt, durchgeseihet, mit guten Eßig vermischt, 3. bis 4. Tage stehen lassen, wieder abgeseihet, giebt Eßig. **Ein Stück Gersten-Brod** in ein Faß gethan, macht in wenig Tagen sauer, **Saltz, Pfeffer** und **Sauerteig** in **Wein** gethan, wohl umgerührt, giebt

giebt einen beissenden Eßig. Sauerteig, geröst Brod und gebrannte Erbsen in Bier gethan, macht Eßig. Der Raum leidet nicht, von Birn-Eßig, und dergleichen noch anzuführen, sondern es müssen noch beygebracht werden, wie man

Allerhand gefärbten und andere Eßige machen kan.

Wollet ihr rothen Eßig haben, so giesset guten Wein-Eßig über Klatsch-Rosen. Eßig blau zu färben, giesset ihn über Korn-Blumen, oder über blau Violen, und so weiter.

NB.

Es ist aber zu mercken: Nehmet von Violen die blauen Blätter, stosset solche im steinern Mörsel, doch nicht zu klein, und in eine zinnerne Schüssel, gethan, darinnen starcker Wein-Eßig ist, der auf Kohl-Feuer warm worden, aber nicht gesotten, hebt die Schüssel mit einer andern Schüssel zugedecket über 24. Stunden auf, setzet es wiederum auf Kohl-Feuer, daß die Schüssel nur warm werde, darnach drucket es durch ein Tuch in eine andere Schüssel, zuvor aber thut andere zwischen zwey Papieren getrocknete Viol-Blätter in ein sauber Glaß, auch ein Stückgen Zucker darzu, darauf giesset den durchgedruckten Eßig, und verwahret das Glaß, so bleibt er lange Zeit gut.

Roßmarien-Blüth-Eßig. Eine gute Hand voll Roßmarien-Blüthe, da alles grüne davon ist, in ein Glaß gethan, darein 4. Loth schöne Cibeben, 2. Loth gewaschene und wieder gedürrete Rosinen, drey Stengel langen Pfeffer, 1. Quentlein Zimmet, ein klein wenig Galgant, alles dreyes in Stücklein

geschnitten, ein wenig Malvasier und den besten Wein-Eßig darauf gegossen, in die Sonne gehängt, und zu Zeiten unter einander geschüttelt.

Rosen-Eßig. Nehmet rothe Rosen-Knospen von welchen alles gelbe und weisse weggethan, trocknet sie wie die Violen, füllet damit ein Glaß halb voll, darzu thut ein wenig langen Pfeffer, 1. Muscaten-Blume, Stückgen Zimmet, und etliche Mutter-Nelcken, giesset guten Wein-Eßig darauf, und das Glaß wohl verwahrt an die Sonne gesetzt, gieb eine Tuncke ab, oder kan auch zur Artzeney gebraucht werden.

Nelcken-Eßig. Darzu werden von denen Blut-rothen Nelcken die Blätter genommen, getrocknet, in ein Glaß gethan, darzu Stückgen Nelcken und Zimmet, guter Wein-Eßig darüber gegossen, und an die Sonne gehängt.

NB. Auf solche Art lassen sich Rauten-Eßig, Lavendel und noch vielerley andere Eßige verfertigen, von Früchten und Blüthen, als: Erd-Beer, Hind-Beer, Maul-Beer-Eßig, Kirsch- und Rosinen-Eßig, Citronen- und Pomerantzen-Blüth-Eßig, und viele andere mehr. NB. Es müssen aber die Wurtzeln, Kräuter und Blumen vorhero wohl getrucknet werden, ehe man Eßig darauf giesset, sonsten verderben sie, und der Eßig verschimmelt. Die Früchte, als Hindbeeren, Erdbeeren und dergleichen, läst man eine Zeitlang in dem scharffen Wein-Eßig beitzen, bis sie die höchste Röthe erlangen, alsdenn lässet man es durch ein Lösch-Pappier lauffen, und verwahret den Eßig zum Gebrauch

* * *

Kern
Anmuthiger und Zeit-kürtzender,
Eines auserlesenen Vorraths curieuser
und nützlich-gesammleter

Wissenschafften

und derer brauchbaresten

Kunst-Stücke,

Welche
Aus Mathematischen, Medicinischen, Chymischen, Mechanischen, Historischen, Oeconomischen und vermischten Materien derer besten alten und neuern gedruckten Bücher, geschriebenen Blättern, berühmter oder erfahrner Männer und guten Künstler mitgetheilten Experimenten hergeleitet werden;
Also:
Daß solche nicht allein zur Gemüths-Belustigung im Lesen, sondern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haushaltungen so wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor Künstler und andere Profeßionen dienlich sind.
Darbey vieles mit nöthigen und sauberen Figuren erläutert wird.

Neundte Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken,
Buchhändl. und Universitäts-Buchdrucker, 1744.

Num. LXIV.

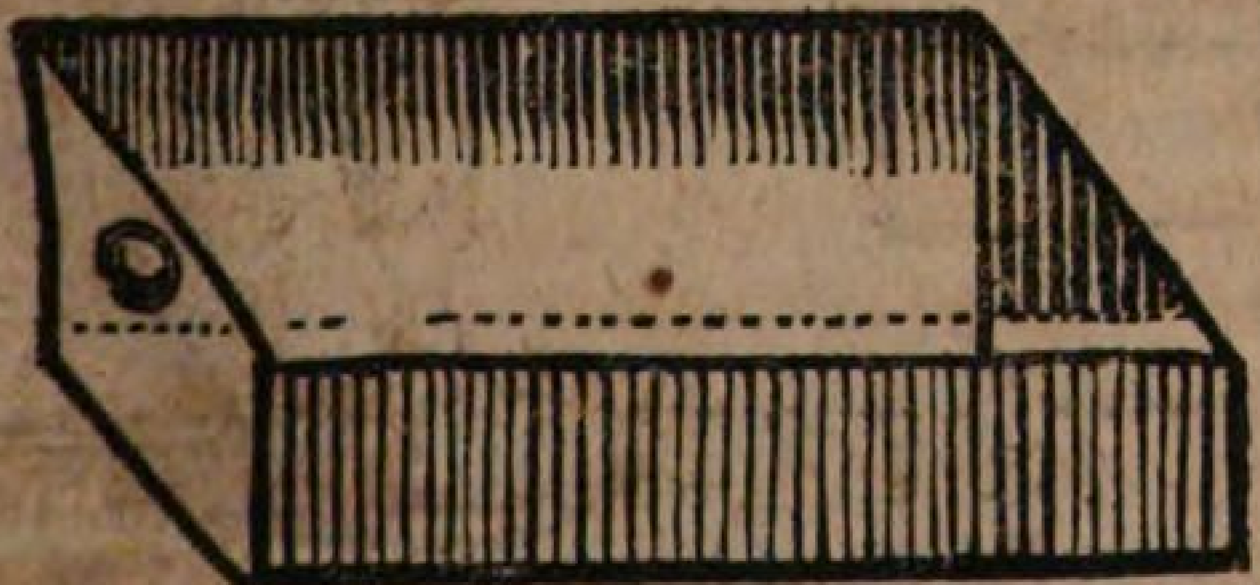
Von dem Nutzen und Gebrauch der flachen Spiegel.

I.

Ich will allhier annoch eine solche Machine beschreiben, welche nicht minder curieus als die vorigen: denn diese stellet eine Sache, die derjenige, der hinein schauet, gar nicht siehet, in einer solchen Weite vor, daß man sich nicht satt darüber verwundern kan. Man nimmet 3. flache oder so genannte Plan-Spiegel, wie man sie in Zimmern zu brauchen pfleget, 2. müssen länglicht und niedrig seyn, ohngefehr ein Schuh lang und 6. Zoll hoch, und der dritte kan bey 5. Zoll in der Länge, und 6. in der Höhe austragen, diese werden Winckelrecht zusammen gefüget in einem Kasten, so, daß die länglichten auf beyden Seiten, der kleine hinten komme, und vorn leer bleibe, dahin wird ein Bretlein gestellet, daß so groß als der hin-

hinterste Spiegel ist, an demselben Bretlein werden inwendig gegen die Spiegel zu die Figuren, die man in die Ferne præsentiren will, befestiget, als zum Exempel: Eine Reyhe ausgeschnittener Bücher-Bände von Pappe præsentiret eine ungemeine lange Bibliothec mit der grösten Anzahl Bücher, da man doch keines davon zu sehen kriegt: Ein mit etwas Blumen bestreuetes Garten-Beet præsentiret den zierlichsten, und in grosser Weite entfernten Garten, daß man sich nicht genug wundern kan, immassen man gantz keine Figur in der Kiste erblicken kan, denn das Loch dadurch das Auge siehet, wird gleich über die Figur gemachet, so ist es denn nicht möglich dieselbige, welche inwendig an eben diesem Bretlein ist, zu erblicken. Wolte man dieses noch verwunderlicher machen, so könnte man ein Glaß vor das Loch setzen, daß auf einer Seiten platt, auf der andern aber vieleckicht geschliffen wäre, so würde sich der Kasten mit seinen vielen Büchern

Fig. I.



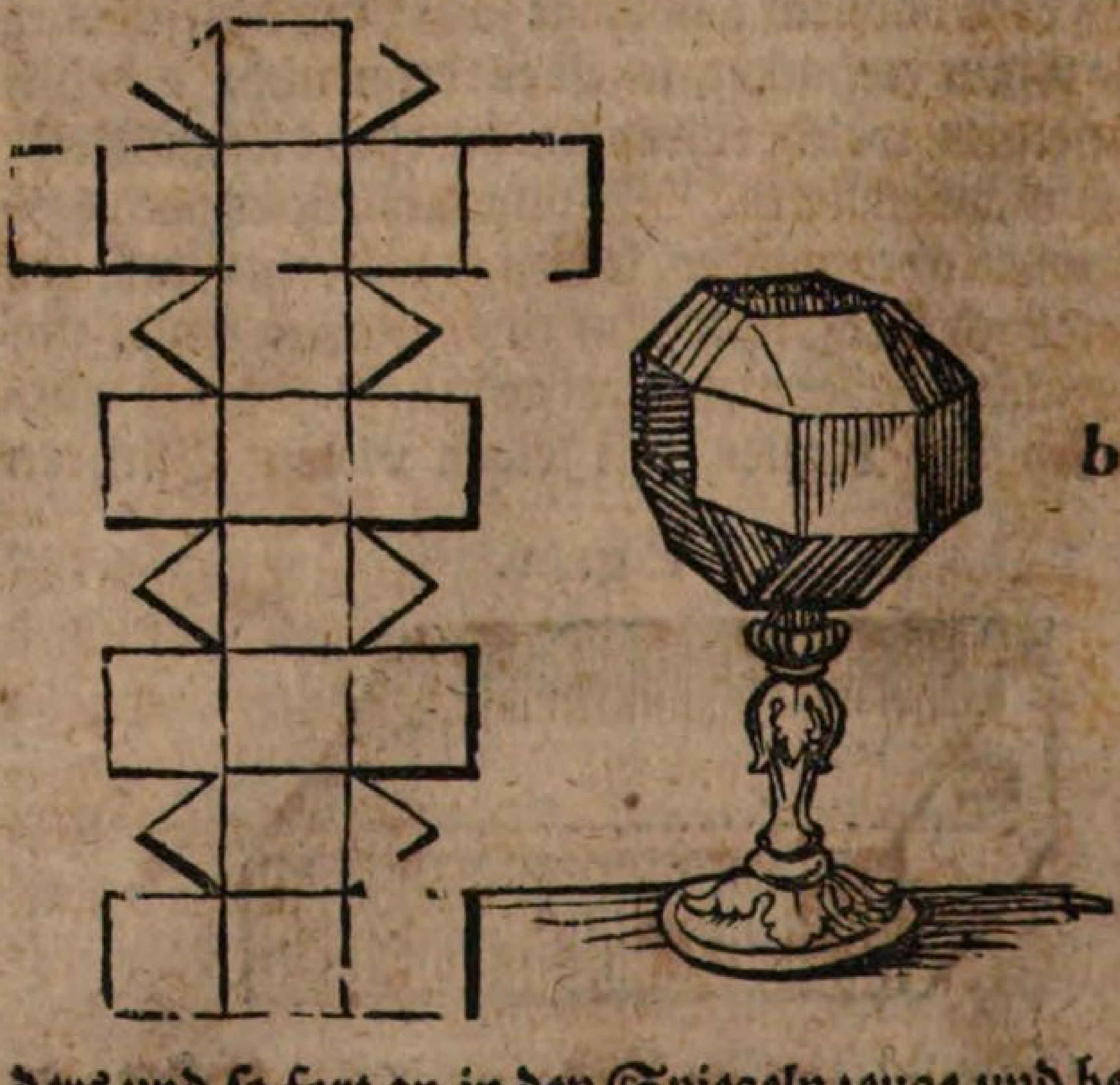
so vielmahl præsentiren, als viele Ecken an dem Glase sind, ja es wird der hinterste Spiegel

die Bücher, oder was sonst gegen demselben gestellet worden, dermassen weit hinaus werffen, das fast kein Ende mehr davon zu ersehen wäre.

Siehe Fig. 1. welche den Durchschnitt eines solchen Kastens deutlich vorstellet.

2. Die Bilder noch auf eine erstaunendere Art zu vervielfältigen. Dieses kommt her, wenn die Spiegel-Flächen gar vielmahl zerschnitten, oder doch so nahe gegen einander über gestellt sind, daß ein Bild durch Wiederstrahlung wieder ein an-

a 2.



b

ders und so fort an, in den Spiegeln zeuge, und her-vor bringe. Dahero kan man, um dieses zu erhal-ten,

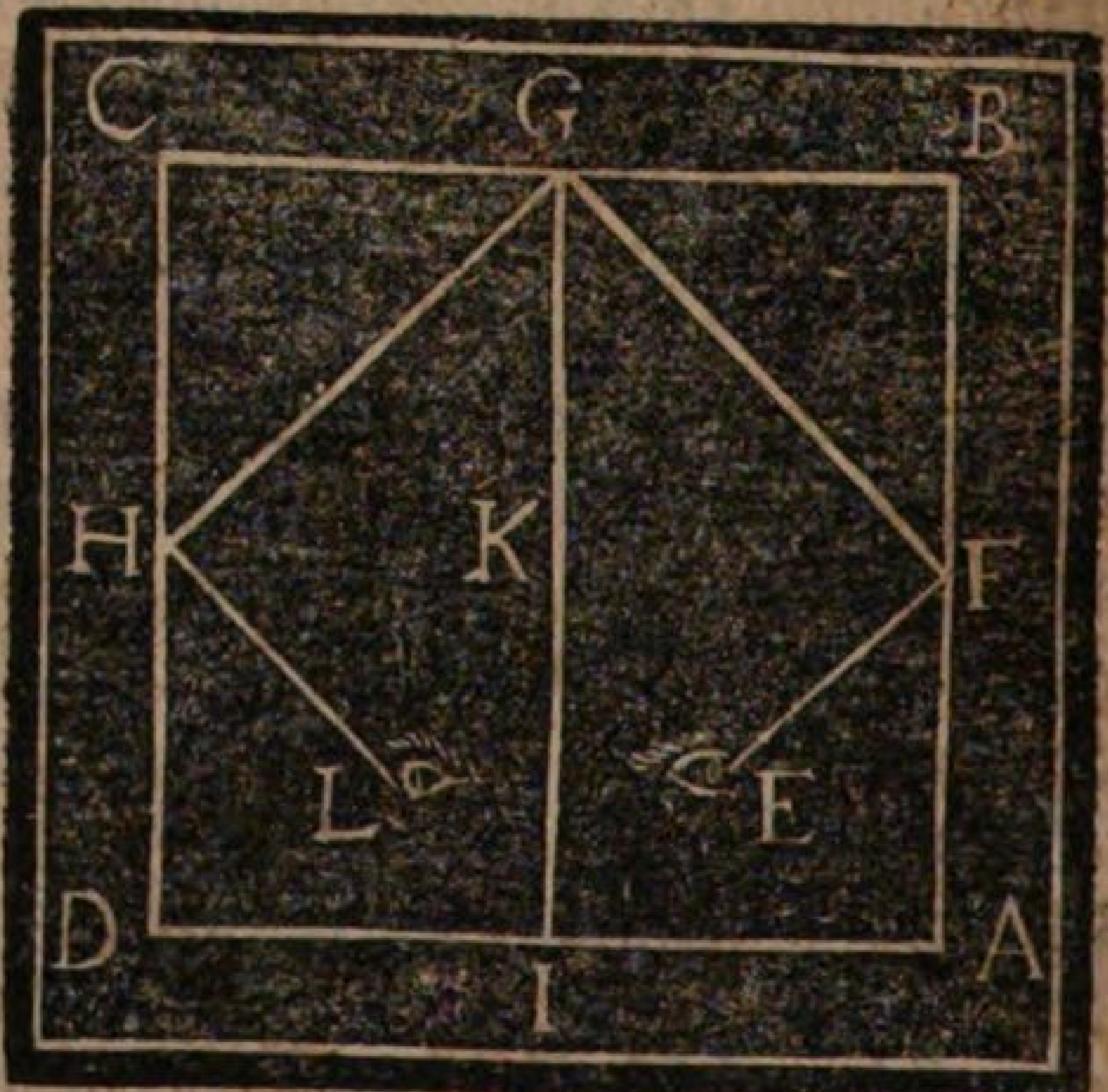
ten, aus zerbrochenen Spiegel-Stücken mit einem Diamant so viel 3 und 4eckigte Stücklein schneiden, daß man mit denenselben die Figur desjenigen Creutzes, so Fig. a. weiset mit zusammensetzen heraus bringen kan. Hinter dieselben leimet man subtile Leinwand, damit sie alle beysammen bleiben, und nicht von einander fallen mögen, darauf leget man sie zusammen, daß fein eine Ecke an die andere anschliesset, so wird ein ordentliches rundes Polyedrum, oder Vieleck daraus, welches hernach ein Bild so vielmahl wieder zeiget, als viel es nach der Fig a. Seiten hat. Dahero kan man dasselbe (absonderlich so es groß ist,) zu desto besserer Commodité, auf einen höltzernen Fuß stellen, und oben ohngefehr eine solche Seite fehlen lassen, damit Licht hinein falle, an der Seite aber ein Loch machen, damit man hinein sehen könne, so wird man das Bild, das man hinein stellet, mit grossen Vergnügen auf mehr als 100. fach vermehret finden.

NB. Es wird besser gethan seyn, wenn man mitten ein Säulgen aufrichtet, damit man das Object oder Bild darauf lege, als wenn man es nur so mitten hinein leget, weil man es so dann viel besser wird betrachten können.

3. Daß eine Spiegel-Fläche dasjenige Bild, welches sie einmahl eingenommen hat, der andern wieder communiciret, daß man durch 2. oder mehr Spiegel dasjenige sehen könne, was in einem gantz abgesonderten Zimmer neben an paßiret. Der gelehrte Harsdörffer hat folgende Gelegenheit ge-

geben. A B C und D sind die Wände von zweyen Cammern (siehe Fig. 3.) welche in der mitten durch eine Mauer K unterschieden ist, daß man also in der einen nicht sehen kan, was in der andern geschiehet. Dahero stellet man gleich an der Decke über der Mauer, welche zu dem Ende eine Oeffnung haben muß, einen ordinairen platten Spiegel G, an der rechten Seiten F in der einen Cammer auch einen, und an der lincken Seiten H in der andern Cammer wieder einen. Wenn nun in der ersten Cammer, wo das Auge E ist, was paßiret, so wird dessen Schein in dem gegen der Wand gestelten Spiegel F fallen, von diesem wird es gegen

Fig. 3.



den obenwerts gestelten G fallen, und aus diesen in die andere Cammer in dem an der Wand schief ge-

gestellten Spiegel H. worinne es denn hernachmahls das Auge L. sehen wird. Es sind aber die Spiegel leicht also zu disponiren, daß dasjenige, was indem einen eingefallen ist, sich hernachmahls in den andern auch præsentire; doch ist diese Erinnerung, daß freylich dasjenige alsdenn sich nicht præsentiret, was die Personen etwan unter, oder nicht just gegen den Spiegel über machen.

4. Hierzu müssen aber meist lauter gute und schöne Spiegel-Gläser genommen werden, daher hauptsächlich auf sechserley Stücke die Augen zu richten sind. 1) Muß das **Glaß gleich dicke, helle** und reine seyn. Denn so dieses nicht ist, daß das Glaß nicht sauber genug poliret ist, kan ich auch meinen Zweck nicht erreichen, nemlich mein **Gesichte** vollkommen wohl darinne zu besehen. 2) Muß das Glaß gleich, glatt und eben seyn. Denn so es auf einer Seiten tiefer als auf der andern ist, kriegt man eine abscheuliche **Larve**, wie man davon sonderlich einen aparten **Vexier-Spiegel** zu machen pfleget. 3) Muß das Glaß durchläuchtig ohne **Sand-Körnlein** seyn, damit nicht dadurch viele Strahlen verhindert werden. 4) Darff das Glaß gantz keine **Farben haben.** Denn nachdem die **Farbe ist**, nachdem mahlet sich auch das Gesichte, ist das **Glaß gelbe, so wird das Gesichte auch gelbe werden, ist das** Glaß **roth, so wird auch das Gesichte roth werden** 2c. 5) Muß der Spiegel auch dicke überleget seyn mit rectificirten Grunde, der die Einstrahlung aufhält, sonst wo er an

an einem Ende dicker, an dem andern aber dünner ist, wird das Bild nicht allewege gleich wieder zurück strahlen. 6) Soll ein vollkommener Spiegel auch endlich ohne **Flecken und Staub**, rein und zart seyn. Und das ist vor sich selbst von einem iedweden leicht zu verstehen.

5. Man hat auch einen Fehler von dergleichen Gläsern, den man nicht allezeit mit blossen Anschauen an demselben entdecken kan, und dieser liegt entweder an der **Unreinigkeit des Glases**, daß man das Glaß auf der Glaß-Hütten nicht lange genug hat ruhen lassen, dahero dasselbe nicht æqual und gleich durchgearbeitet worden; Oder es liegt auch wohl an dem **Grunde**, daß derselbe zu schwach, und nicht **Silber-reich** genug, oder ungleich aufgetragen ist, und dieses ist ein **Haupt-Fehler** mit, der die Spiegel gantz verderbt, und unscheinbar macht. Dahero kan man ein solches Glaß probiren, wenn man eine Stecknadel in seines Hutes Stulpe stecket, also daß man solche mit halb zugethanen Augen in den Spiegel sehen kan, so wird man bald mercken ob der Spiegel rein und ohne Fehler sey. Denn so dieses ist, so wird die **Stecknadel** ebenfals rein und ohne Zusatz erscheinen: Ist aber der Spiegel unrein, so wird er dir 2. 3. oder auch wohl mehr **Stecknadeln** zeigen, und da liegt denn der Fehler an obbesagter Ursache. Es ist gar ein grosses Kunst-Stück einen Spiegel recht sauber zu belegen, massen auch die grösten Künstler bisweilen darinne fehlen, da s doch meistentheils darauf ankommt,

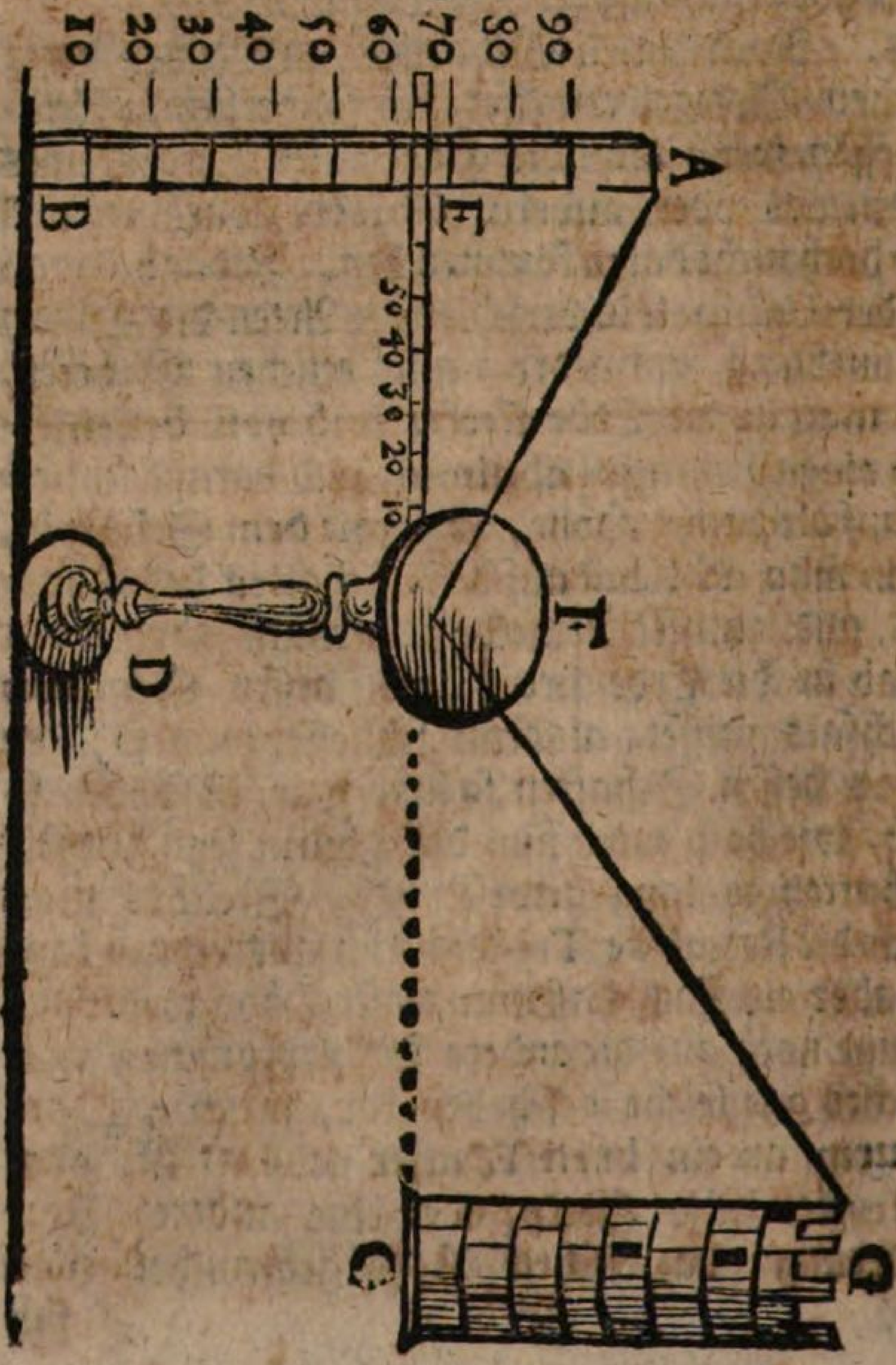
daß

daß man die Spiegel-Folie mit Schafftelhalm, fein sanfft und reine abreibet, daß sie gläntzet, hernach feinen geläuterten und gereinigten *Mercurium* darzu nimmt; denn derjenige, wie man ihn insgemein bey denen Materialisten zu kauffen pfleget, hat allzuviel Bley bey sich, und ist dannenhero gar zu schmutzig.

6. Noch einen Gebrauch und Nutzen derer flachen Spiegel erweiset sich sonderlich in Feld-Messen, wenn man die Höhe eines Berges, eines Thurmes oder andern Objects abnehmen will und doch nicht darzu kommen kan. Zwar hat man in der Geometrie verschiedene Arten die Höhen abzunehmen, entweder mit etlichen Stöcken, die man in die Erde stecket, und von denenselben einen Triangul abnimmt, und darauf schliesset auf die gantze Höhe, oder mit dem Schatten, wenn man acht hat auf den Schatten des Thurmes, und misset denselben, hernach aber einen Stab in die Erde steckt, und dessen Schatten gleichfals misset, alsdenn schliesset man so: der Stab dessen Schatten so lang war, ist so oder so hoch, wie hoch wird nun der Thurm seyn, dessen Schatten so lang gewesen ist? Welches man durch die Regul de Tri leichtlich ausrechnen kan. Ist aber ein Fall, daß man dieser Höhe, weder auf die eine noch auf die andere Art beykommen kan, welches gar leicht geschehen kan, wenn e. g. der Thurm an ein breit Wasser gebauet ist, oder eine ziemliche Hecke, oder eine andere Verhinderung dazwischen ist, so gebrauchet man

sich mit grossen Nutzen einen flachen Spiegels, operiret fast auf eben die Art, wie man sonst zu operiren pfleget, wenn man dazu kommen kan, wie sichs gebühret, denn da ist CG, der Thurm, des-

Fig. 4.



dessen Höhe soll abgemessen werden, F. D. der Spiegel auf einen Statif liegend, die 50. zwischen dem Thurm und dem Spiegel können Schuhe oder auch Ruthen seyn; Mit einem Worte, die Distans des Thurmes von den Spiegel bedeuten, A. und B. zeiget die aufgerichtete Stange mit ihrem Diopter an, die in 90. Grad eingetheilet worden, E. bedeutet den in seine Grade abgetheilten Arm, vermöge welchen ich den Spiegel näher oder ferner hinschieben kan bis sich der begehrte Radius darinne præsentiret, so kan man denn hernach operiren, wie sonst, welches denen Feld-Messern mehr als bekandt ist. Besiehe Figur 4.

Num. LXVII.

Von Blumen-Kohl, Käse-Kohl, Chartiviol, Caulfior.

I.

Blumen-Kohl, ist eine Art Kohl, derer Kopff mittelmäßig breit wächset, und grösten theils aus weissen Blümgen bestehet, welche, wenn sie gekocht werden, sehr schmackhafft und angenehm sind. Des Blumen-Kohls-Saame will bey uns, wegen seiner Zärtigkeit, nicht gern reiffen, deswegen muß man ihn, wenn man recht was Gutes von Blumen-Kohl haben will, aus warmen Ländern, sonderlich aus Italien, aufrichtig zu erhalten, sich angelegen seyn lassen. Was

Herr

Herr B. C. Reichard davon meldet, ist aus folgenden zu vernehmen, und lautet also: Es giebt verschiedene Arten, als Englischer, spät und früher. Item von den Englischen extraordinaire grosse Art, welcher Saamen am theuresten ist, ingleichen Holländischer, und Cyprischer, jedoch muß man sich hierinnen wohl fürsehen, daß man eine gewisse und richtige Correspondentz ausmachet, diesen Saamen gut und unverfälschet zu erlangen, sonsten ist alle Mühe und Arbeit vergebens. Dieser Saamen wird in halben Februario in ein Mist-Bette gesäet, wenn man ihn aber in das Land säen will, so kan der Anfang um Philippi Jacobi gemachet werden, wenn man vermeynet, daß es nicht allzustarcke Fröste geben solte, wiewohl sie einen ziemlichen Frost ausstehen können, man muß sich mit den Begiesen und Besprengen, wenn der Saame in Aufgehen ist, wohl in acht nehmen, damit sie nicht von denen Erdflöhen abgefressen werden, welches bey allen dergleichen Pfläntzlein zu observiren ist, denn so bald das Land in etwas trocken, so setzen sich die Erd-Flöh wiederum auf die Pflängen, und fressen daran. Wenn die Pflantzen ziemlich erwachsen sind, so können sie in gutes fettes Land Eine und eine Viertel Elle weit von einander, (wenn was tüchtiges daraus werden soll,) verpflantzet werden, den Herbst vorhero oder im Früh-Jahre muß das Land mit Küh-Mist wohl gedünget und fleißig gegraben, auch von Unkraut, ehe die Verpflantzung geschiehet, reine

ge-

gehalten werden, und wird, mit einem Worte, tractiret wie Kraut, Würsing oder Savoyer-Kohl. Will man aber zu frühzeitigen Blumen gelangen, so kan es also angefangen werden, welches wohl schwerlich jemand auf solche Art wird practiciret haben. Man säet, wie beschrieben, den Saamen auf ein gutes, fettes und wohl gedüngtes Land, nicht so dicke, wenn die Pfläntzgen erwachsen, daß sie zu verpflantzen dienen, so können sie durchgerauffet werden, doch so, daß die grösten und stärckesten Pflantzen zum wenigsten einer Ellen weit auf dem Lande oder Beete stehen bleiben: denn dieses giebt ihnen einen grossen Vortheil, daß sie bald zur Blumen gelangen, weilen sie nicht verpflantzet werden, denn durch das Verpflantzen, werden sie zum wenigsten einen Monat zurück gehalten. Wenn es nun gegen den Winter kommt, so kan er ausgehaben, in Keller geschaffet und verpflantzet werden, welchen vorhero die Blätter müssen verstutzet werden, doch also, daß man denen Blumen nicht so nahe kommt. Wenn sie zur Vollkommenheit gediehen, und zur Küchen zu gebrauchen ist, so habe öffters observiret, daß sie accurat wie Bisam riechet.

2.

Erste Anmerckung.

Den Saamen hier zu Lande zu erziehen, gehet etwas mühsam zu. Es wollen zwar einige vorgeben, wenn die Blumen durch den Winter gebracht wür-

würden, und man sie hernachmahlen im Früh-Jahre in den Garten versetzte, so würde man ohnfehlbahr Saamen bekommen. Allein solche Mühe ist vergebens, und können diejenigen keinen Unterscheid zwischen einen Sommer- und Winter-Gewächse machen, denn ein Sommer-Gewächse (wie der Blumen-Kohl ist) wird in einen Jahre gesäet und muß auch in einem Jahr zur Reiffung gelangen, die Probe hiervon wird also practiciret: **Die allerersten, weissesten, reinesten, schönsten und grösten Blumen** werden ausgezeichnet, welche man aufschiessen lässet, hiervon wird man **ohnfehlbar zum Saamen** gelangen, absonderlich wenn ihn ein warmer Sommer zu Hülffe kommt. Sapienti sat. Es ist ein kleiner runder Saamen, den Weißkopff-Kohl oder Cappes-Saamen nicht ungleich, doch etwas kleiner, auch nicht so braun, sondern graulicht.

2.

Zweyte Anmerckung.

Das **Land** worauf man Blumen-Kohl, **Weiß-Kraut, oder Weiß-Kopff-Kohl, Wirsing, Pörsch-Kohl, Savoyer-Kohl, Blaukohl, Kohlrabi**, und dergleichen säen will, muß also beschaffen seyn: Es muß vorhero, wie oben beschrieben, wohl gedünget und gegraben werden, auch soll es nicht gar zu helle seyn, sondern wo man solchen hinsäen will, müssen einiger massen Bäume stehen, **denn wo es gar zu hell, und die Sonne den ganzen Tag hinscheinet, die Erd-Flöh nicht zu** erweh-

wehren sind. Ob nun gleich das Land also beschaffen, daß es einiger massen schattigt, so muß dennoch alle Stunden darnach gesehen werden, absonderlich wenn sie in Aufgehen sind, denn sonsten die Erd-Flöh capable sind, in einer Stunden alles hinweg zu fressen, siehet man nun daß einige Flöhe auf denen jungen Pflänzgen sich befinden, so muß man solche gleich besprengen. Wird das Land oder Erdreich wiederum trocken, so muß also bald gar eigentlich darnach gesehen und mit den Gießen continuiret werden, so lange, bis sie in das vierdte Blat gewachsen; Denn die Erd-Flöh zu vertreiben ist nichts besser, als das continuirliche Besprengen, es mögen auch andere in ihren Büchern gantze Blätter voll remedia hingeschrieben haben, so ist es doch lauter Wind und Unwahrheit. Die **Regen-Würmer** pflegen auch denen jungen Pflänzgen grossen Schaden zuzufügen, indem sie solche bey der Nacht in ihre Löcher mit einziehen, daß man fast nicht weiß wo sie hinkommen. Vor dieses Ubel pflege ich kleinen **Pferde-Mist**, welcher noch nicht verfaulet, auf den gantzen Lande über und über zu streuen, oder wenn solcher nicht zu haben, so kan an statt dessen **Gersten-Spreu oder Aunen** genommen werden; wenn sich aber solche verliehren und hinweg kommen, so muß wiederum frische aufgestreuet werden, deswegen ist der Mist besser. Wenn nun der Mist oben auf lieget, so spielen die Regen-Würmer damit, und nehmen solchen mit in ihre Löcher; auf diese Art lassen sie die jungen Pflänzgen mit Ruhe,

he, man wird wahrnehmen, daß sich der aufgestreuete Mist nach und nach verliehret. Wenn nun die Pflänzgen in etwas erwachsen, so müssen sie von Unkraut mit Gäten unterweilen gereiniget und gesaubert werden. **Diese jetzt beschriebene Anmerckung ist von allen dergleichen Pflanzen zu verstehen.**

4.

Dritte Anmerckung.

Weilen dieses Thier, die **Werre** genannt, bey uns in den Dreyen-Brunnen-Gärten von undencklichen Jahren her gefunden worden, und den Blumen-Kohl grossen Schaden verursachet, so habe solches hier zu beschreiben nicht vorbey gehen wollen.

Es ist dieses Thier seiner Arbeit nach denen Maul-Würffen nicht gar zu ungleich, nur daß es deren Grösse nicht hat, indem es nicht grösser denn eines Fingers lang gefunden wird. Doch ist es fast noch vor schlimmer zu halten; Es machet eben dergleichen Furchen, doch nach proportion seiner Grösse nur eines Fingers dicke, mit denen zwey vordern Pfoten, wie ein Maulwurff wühlet und auswirfft, wie unten aus der Figur zu ersehen. Was es nun in denen bestellten Ländern von jungen Garten-Früchten antrifft, dasselbe frisst und beisst die Wurtzeln, wenn sie auch gleich eines Daumens dick sind, entzwey, daß davon das Kraut verwelcken muß, indem solches wenn man es zu sich ziehet, gantz und gar abgenaget ist. Abson-

sonderlich thut es den Blumen-Kohl, Winter-Kraut, Blau-Kohl und dergleichen im Früh-Jahre, wenn sie noch jung, den grösten Schaden. Sie können, wenn man auf sie acht haben kan, gleich denen Maulwürffen mit Gäthe-Hauen gefangen und heraus gehacket werden, doch muß vorhero das Land mit Trete-Bretern gleich getreten werden, die Figur dieser Breter ist in der 6. Sammlung pag. 271. zu finden,) damit man sie kan, die Furchen aufwerffen sehen. Wenn das Land begossen wird, so giessen sich die Furchen so sie gewühlet wiederum zu. Wenn dasselbe nun feuchte und naß, so wühlen sie desto eher, und kan gleich abgemercket werden, wenn, und wo sie wühlen, und alsdann können sie desto eher gefangen werden. Dieses Thier und wunderliche Grillen sind an verschiedenen Orten in unseren sogenanten Erffurtischen Dreyen Brunnen häuffig anzutreffen. Sie halten sich an feuchten Orten auf, legen 70. 80. und mehr Eyer, welche anfänglich braun-röthlich aussehen, und brüten sie ordentlich aus. Die Eyer, wenn sie ihre Vollkommenheit erlanget, sind einer kleinen Erbse groß, sehen weißlicht oder Perlenfarbigt aus, und gläntzen, wenn man sie zertrucket, geben sie eine öhligte Feuchtigkeit von sich. Ihre Nester machen sie unter der Erden, und formiren es aus einer erhärteten Erde, gleichwie in einer Wachs-Scheibe leichtlich eine Hohlung könte gemacht werden. Dieses Thier ist, wie gemeldet, eines Fingers lang und eines Fingers

dicke, schwartzbraun an der Farbe. Am Bauche ist es etwas gelblicht, hat einen langen zweyspitzigen Rüssel, darum wird es auch von vielen ein Erd-Krebs genennet. Es hat grosse herausstehende Augen, und wo der Halß ist, da hat es einen Brust-Harnisch, auch sind seine zwey Vorder-Füsse gleichermassen als mit einen Pantzer bedecket, und von vorne sind sie wie eines Elephanten Füsse. Auf den Rücken ist es mit Flügeln versehen, hinten hat es einen langen Stachel und auf beyden Seiten zwey krumme gar spitzige Stacheln: Es siehet garstig aus, daß man davor erschrecken und lauffen möchte. Solches Thier hat auch in etwas beschrieben Georg Andreas Agricola, Philos. & Med. Doct. & Phys. Ord. in Regenspurg, in seiner Universal-Vermehrung aller Stauden. Was dieses Thier aber vor Schaden bringet, wie es generiret und zu fangen sey, hat er nicht berühret. Ingleichen hat dieses Thier Hr. v. Hochberg in seiner Georgica Curiosa oder Adelichen Land- und Feld-Leben im 5ten Buch Cap. 23. pag. 624. beschrieben, auch darinne einige Remedia gezeiget, wie man solche vertilgen könne, aber solches ist sehr mühsam und wäre bey uns zu kostbar nach, folgender beschriebenen Art, welches ich offt probiret, gehet es am besten an. Frantzösisch werden sie Courtillieres und von denen in Langvedoc (nach Herrn de Serres Zeugniß) Sterpi und Taille-sebe (weilen sie denen Sterpi jungen Zwiebeln sonderlich gefährlich) von Herr D. Jonston Gryllo-talpæ

genen-

genennet, sind von fornen fast wie ein Krebs anzusehen. Wenn sich das Wetter ändern will, so schreyet diß Ungeziefer fast wie eine Grill, doch etwas heller, mit einen zitternden Gethöne, daß man ihn über 100. Schritt hören kan. Dieses insectum hat vor wenig Jahren in der Graffschafft Manßfeld, und in den Cöllnischen an der Lossa, auch andern Orten sich häuffig in denen Korn-Aeckern befunden, woher solches komme, und denen Früchten grossen Schaden zufüget, schreibe ich der allzuvielen Feuchtigkeit und Regen, so in dem 1733. im Früh-Jahr geschehen, zu, welcher verursachet, daß diese Thiere desto leichter in der Erden fort wühlen und dahero die Wurtzeln an denen Früchten abnagen können, wie denn dergleichen grosse Flecken wahrgenommen worden. Wo sich nun dergleichen Ungezíefer aufhält und Schaden verursachet, denenjenigen ist nicht besser zu rathen, als daß sie diese Flecken im Monat Julio und Augusto mit Kärsten wohl umhacken lassen, denn die Früchte sind doch einmahl verdorben, dahero ihre Näster, Eyer und junge Brut verderbet werden. Ich habe sie dadurch sehr vertilget, daß fast keine mehr in meinen Garten anzutreffen.

Die Figur der oben beschrieben Werre, ist in dem zweyten Theil des Oeconomischen Frauenzimmer-Calenders p. 345. zu finden und daselbst nachzusehen.

Num. LXVI.

Einige nützliche Anmerckungen von Krebsen.

SOlcher ist mit harten Schalen bedeckt, hat acht Füsse und zwey Scheeren, einen runden Leib, spitzigen Kopff, und einen dicken Schwantz von fünff Gliedern, womit er ihm im Schwimmen und Gehen fort hilfft, und mit gleicher Geschwindigkeit für und hinter sich gehet. Wie denn solche äusserliche Gestalt des Krebses jedermänniglich mehr als zu wohl bekannt ist; Aber seine Zähne hat er in dem Magen, und wenn er im Früh-Jahr seine Schale ableget, welches man mieten, und die Krebse wenn sie andem sind, solches zu thun, Mieter nennt, so hat er zu beyden Seiten des Magens zwey rund-erhabene weisse Steine, welche sich allgemach durch Anwachs der neuen Haut verzehret. Er lebt in Bächen, Flüssen und Seen, ist, wenn er rohe, schwartz oder dunckelblau, wiewohl die erste Art man vor die Beste hält, und durch das Sieden oder Kochen wird er an der Farbe roth. Wenn ihm eine Scheer oder Fuß abgebrochen wird, wächst ein andere an die Stelle, welches vormahls in Zweiffel gezogen, nun durch gewisse Erfahrung bewähret worden. Die Weiblein tragen die Brut unter dem Schwantz, werden alsdenn Eyer-Krebse

Krebse genennet, solche soll man nicht aus denen Wassern fangen, denn dadurch werden die Wasser verwüstet, und ist Schade, daß einer auf einen Bissen mehr als ein Schock junge Krebse verschlucken soll, damit man hernach mehr als einen besetzten Tisch voll Gäste speisen könnte: darum auch an theils Orten solche zu fangen bey scharffer Straffe verbotten. Sie sind vor den Männlein leicht zu unterscheiden, indem sie breit- und plattere Schwäntze haben. Unter dem Schwantz, zu nächst an dem Leibe, haben die Männlein zwey Bärtlein, die Weiblein aber ein hertz-formiges Schildlein. Der Krebs nehret sich von Graß und Kräutern sowohl als von Raub, frißt Fische, Frösche und Schnecken, gehet auch gern nach todten Aas aus. Wo er Brunn-Kresse oder Calmus-Wurtzel zu seiner Speise findet, bekomt er davon einen bitterlichen, doch angenehmen Geschmack, und werden die, so aus solchen Wassern kommen, bittere Krebse genennet, auch für andern hoch gehalten.

Wie die Krebse zu fangen.

Die Krebse zu fangen, ist die gemeineste Art in Reusen und Körben, dahinein sie gerne gehen, sonderlich wenn sie durch einen geschundenen Frosch oder gebratenes Schöpsen-Fleisch, Schaafs-Lebern, oder Kalbs-Lebern in Baum-Oel geröschet, geäset werden. Sie gehen auch bey Nacht nach einem angezündeten Licht; Solche Fischerey aber, wo sie

 nicht

nicht zur Lust von dem Herrn selbst geschihet, ist insgemein verbothen. An den hohen Ufern der Flüsse graben sie Löcher, in welchen, wie auch unter den ins Wasser reichenden Wurtzeln und Stöcken der Bäume, auch unter den Steinen sie mit der Hand gegriffen werden. An Orten, wo sie nicht häuffig, sollen keine, die nicht eines Fingers lang, zu Marckte gebracht, auch nach Martini bis Ostern keine gefangen werden.

Sie leben lange ausser dem Wasser, wenn nur nicht ein Donner-Wetter über sie gehet, und wann sie gut bleiben sollen, wirfft man etwas junger Brennesseln oder überbrühter Mohrrüben darunter. Wenn sie über Land geführet, werden, bestreut man sie mit grünen Graß oder Brennesseln, und lässet kein Schwein dem Wagen zu nahe kommen, weil dessen Geruch ihnen so zuwieder, daß sie davon absiehen. Wenn man sie mästen will, setzt man sie in einem frisch-ausgespülten Zuber in den Keller, besprengt sie alle Abend mit frischen Milch-Rahm oder Sane, oder auch mit starcken Bier, darinn ein Ey zerquirlt, wäscht sie den Morgen darauf mit frischen Wasser sauber ab, damit das Uberbliebene an ihnen nicht sauer werde, und verfähret also 14. Tage oder 3. Wochen, so werden sie schön feist und von lieblichen Geschmack.

Krebse

Krebse werden auf mancherley Art bereitet.

Die Krebse sind eine so angenehme als gesunde Speise, wenn sie einen guten Magen antreffen, indem sie daß Geblüth reinigen, versüssen, und alle Säure und Tartarum abführen, daher sie allen solchen Kranckheiten, so davon entstehen, sonderlich den Stein wehren. Denen Schwindsüchtigen sind sie sonderlich gut, mit Fenchel- oder Dillen-Saamen gekocht, oder eine Krafft-Brühe daraus gemacht. Die gemeineste Art ihrer Zurichtung ist, daß sie bloß aus Saltz-Wasser gekocht, daß der Schaum in Sieden 2. biß 3. mahl überfliesse, hernach trocken in die Schüssel gelegt, und mit Petersilien-Kraut beschüttet, aufgesetzet werden. Ehe die Krebse gesotten werden, kan, wenn das Mitteltheil vom Schwantz scharff angefaßt wird, von allen die schwartze Ader aus den Schwantz gezogen werden, lassen sich mit grössern Appedit essen. Andere kochen sie mit Bier, und thun Butter und Kümmel daran. Die gemästete Krebse können aus ihren eigenen Wasser mit etwas Spanischen Wein gekocht, und wenn sie groß, halb abgesotten, ausgeschälet, fein gespickt, und an einem Spießlein gar gebraten werden. Sie werden auch mit einer Tuncke von Wein-Eßig, Baum-Oel, Pfeffer, und Saltz, und Petersilien-Kraut rohe genossen. Es wird auch eine Gallerte daran gemacht, inglei-

chen die Krebse gefüllet, Gebackenes von Krebsen, Müßlein, Pasteten und Torten, davon gemacht, welches denen Köchinnen überlassen wird. Absonderlich sind die Krebs-Eyer viel wohlschmeckender, wenn sie roh, als wenn sie gekocht gegessen werden. In den vier Sommer-Monathen darinnen kein R. zu finden, als: May-Jun-Jul-und-August-Monat sind sie am besten, nach dem bekannten Verß:

Mensis in quo non est R,
Debes comedere Cancer.

Der Krebse Nutzen, die Gesundheit betreffend.

In der Artzeney haben die Krebse grossen Nutzen. Es wird davon die bekannte Krebs-Butter, oder auch eine eigene Krebs-Salbe gemacht, welche innerlich für alles Wehe oder geronnen Blut von Verwundung, Verbrechen oder Fallen, äusserlich für Verletzungen von Brand, es sey vom Feuer oder brühenden Wasser u. d. gl. ingleichen für fressende Schäden, auch für wütendes Haupt-Wehe auf die Schläfe gestrichen oder gelegt, vortrefflich dienet. Die Augen vom Krebs, welche wie kleine schwartze Kügelein ihm vor den Kopff stehen, ein halb Quentlein oder zwey Scrupel in warmen Wein oder Bier eingenommen, geben eine linde Abführung. Lebendige Krebse in einen Mörsel kleine gestossen, zwischen zwey Tüchlein aufgelegt, heilen die entzündte und geschwollene Brüste der Weiber,

über

über den Kopff geschlagen, stillen sie das Haupt-Wehe. In den Nacken oder Genicke gebunden, ziehet die Flüsse aus den Augen und vertreibet die Röthe derselben, man nimmt ein leinen Tüchlein, legt oder wickelt einen oder etliche, nachdem man sie groß oder klein haben kan, gantz zerquetschte Krebse darein, daß das Tuch am Halß mit den Krebsen einfach, oben aber gedoppelt oder dreyfach kommt, und also feste umgebunden. Lebendige Krebse in einen Topff zu Asche verbrannt, ein halb Loth mit Theriac und Scabiosen-Wasser warm eingenommen, dienet wider den wütenden Hundes-Biß.

Die Brühe von abgesottenen Krebsen genossen, eröffnet den verstopfften Leib. Die Krebs-Augen oder Krebs-Steine sind bekannter massen, von grosser Krafft, und wie in der Marck Brandenburg der Krebs-Fang sehr groß ist, so werden auch von dannen sehr viel verschrieben, ihre Würckung so ihnen zugeeignet wird, ist, daß sie kühlen, trocknen, dämpffen das wallende Geblüthe, zertheilen, treiben den Urin, zermalmen den Stein, führen den Grieß und Sand aus des Menschen Leib, und würcket viel anders mehr. Zartgestossene Krebs-Augen in eine Wunde gestreuet, stillet das Blut. Alte Schäden werden geheilet, wenn man Krebs-Augen gepülvert, mit Wein-Eßig und Saltz-Wasser zu einer Salbe, wie Milch, machet, und darauf streichet.

Die Steine von lebendigen Krebsen werden vor viel kräfftiger gehalten, als von gesottenen, da sie durch das Saltz-Wasser schon etwas verändert worden. Die Krebs-Schaalen und Scheeren zu zarten Pulver gestossen, mit Rosen-Oel zu einer Salbe vermischet, heilet die von gesaltzener Feuchtigkeit herkommende Krätze, wenn man sich damit schmieret. Frisch-ausgepreßter Krebs-Safft wird auch mit gutem Nutzen über allerley entzündete Geschwulsten, und auch wo man sich verbrandt, im Rothlauff und andern Zufällen mehr, mit guten Nutzen gebraucht.

Ein mehres von Krebsen zum Nutzen und Spaß.

Todte Krebse in die Maulwurffs-Hauffen geworffen, vertreibet sie.

Das Wasser worinnen Krebse gekocht, über den Kohl gesprengt, vertreibt die Raupen und ander Gewürme.

Wer schöne Blumen und Gewächse hat, soll das Wasser aufheben, worinnen Krebse, so in fliessenden Wassern gefangen, und ohne Saltz gekocht sind, die Blumen damit begiessen, so wird er mit Verwunderung derselben geschwinde Aufwachsung ersehen.

Lebendige Krebse in ein Gefäß gethan, guten Brandtewein darüber gegossen, mit Schwefel angezündet, davon werden sie schön roth, und bleiben doch lebendig. Müssen aber in eine

Schüssel

Schüssel gethan, und mit einer andern zugedeckt werden, giebt ein lebendig Schau-Gerichte, denn bey Aufhebung der obern Schüssel kriechen sie heraus, und giebt einen gar artigen Spaß.

Num. LXVII.

Ein gutes Pflaster, so in vielen Fällen bewährt befunden worden.

Es feblet mit nichten an **guten Pflastern**, und die Chirurgi können die mannichfaltigen Gattungen, wegen ihrer Menge, kaum zehlen; und doch unterstehe ich mich noch dergleichen hier anzuführen, und es deuchtet mir, man könne hierinne des Guten **nicht zuviel** thun. Denn erstlich wird manches Pflaster recommendirt, ohne dessen Güte recht einzusehen; zum andern weiß man die **Materie** und Composition nicht, kan es also nicht selbst verfertigen, alle Chirurgi und Pflaster-Krämer haben sie nicht, und die es zu haben scheinen wollen, machen es nicht accurat nach der Vorschrifft; da es doch auch hierinne heist: Minima circumstantia variat rem; Auch eine Kleinigkeit will gar viel sagen. Drittens will nicht **jede Haut jede Art des Pflasters vertragen**; wird also ein jeder gerne die Folge von einem applicirten und vor ihn gut befundenen Pflaster wünschen,

wünschen, folglich wissen wollen, wie es zu machen sey, um niemahls von Vorrathe leer zu seyn. Folgends habe ich an mir, an den Meinigen und verschiedenen guten Freunden probirt, nicht nur in Stichen und Schnitten, als offenen und blutigen Wunden, sondern auch bey Brandschäden, entstehender Hitze an der Nase, von freyen Stücken entstehender Geschwüren an Fingern oder andern Gliedern, auch bey Contusionen, da es kein Blut gegeben. Als ich schlug mit dem Hammer auf den Nagel eines Fingers, daß das Blut durch den Nagel schimmerte, und alles zerquetschet war; mein Pflaster wurde darum geschlagen, welches im Anfange, etwa eine Nacht durch, zwar das Quocksen mit einer kleinen Hitze mercken ließ, ich kehrete mich aber nicht daran, sondern ließ es liegen, und nach ein paar Tagen verlohr sich alle Empfindung, das Schwären blieb nach, der Nagel ist auch noch da, welcher sonst abgegangen wäre, und das schwartze Blut, so durch den Nagel scheint, wächset mit dem Nagel nach und nach in die Höhe, und wird weggeschnitten. Doch eben darum erscheint die Beschreibung etwas spät, damit ich erst ein rechter expertus Rupertus seyn möchte, und an mir selbst viel Proben fände, wozu ich viel Gelegenheit habe.

R. Rein Baumöhl 2. und ein 4tel Pf.
Bleyweiß 1. Pf.
Menge 1. Pf.
Venedische Seiffe drey 4tel Pf.

die

die Seiffe wird zuvor gantz klein geschabt, hernach wird sie mit dem Baumöhl zusammen gethan und zerlassen, nicht in Kupffer, sondern in Meßingern oder irdenen Pfannen, und zwar auf gelinden Kohlen. Man rühret unter einer Esse über diesen Kohlen mit einem höltzernen Spaten diese Massam beständig um, so lange, biß es nicht mehr platzt, denn so lange dieses gehört wird, ist es ein Zeichen, daß noch Wasser und andere Unreinigkeiten dabey sind, welche alle durch das gelinde Kochen wegzubringen sind. Hernach wird die Menge und Bleyweiß nach und nach dazu gethan unter beständigen Rühren, so lange, bis es beginnt bräunlicht zu werden, und biß es dick genug. Ob dieses letzte sey, probirt man bißweilen, wenn man etwas auf das kalte Hackmesser, oder ander kalt Eisen fallen läßt, damit man sehe, ob es noch zu weich, oder ob es sich angreiffen lasse. Wenn es fein geschmeidig, daß es in Abnehmen von dem Eisen nicht mehr an die Finger klebt, so ists satt gekocht, also nimmt man es ab, und rühret es so lange, biß es kalt ist; alsdenn wird es wohl mit den Händen geknätet, und durchgearbeitet, und in eine beliebige Form gebracht, als in eine blecherne Büchse, oder wie man sonst will. Es hat keinen besondern Geruch; es hält sich, so lange man will, und wenn es alt ist, etliche Jahr, verändert es weder den Geruch, noch die Würckung. Diejenigen, (es kommt von vornehmer Hand) so es mir aus besonderer Freundschafft

com-

communicirt, haben bey Hauptschmertzen, Reissen der Glieder und Mutter-Schmertzen, es auf weißgar Leder, so mit Allaun bereitet ist, geschmieret und aufgelegt. Bey andern Schäden schmiert man es auf Leder oder Tuch nach Belieben. Als mein Kind eine böse Nase hatte mit viel Hitze, und vielen Geschwüren, so wurde auf Anrathen vieler, so das Curiren verstehen, bald dies, bald jenes, wiewohl vergebens, gebraucht. Endlich hat dis Pflaster (so nur auf Linnen gestrichen) die Hitze, nachdem auch alles Geschwür, gedämpfft. Man hat auch eben nicht nöthig, das Pflaster täglich zu erneuren; sondern so lange es feuchte bleibt, welches 2. bis 3. Tage währet, kan es unverrückt liegen bleiben.

Anmerckung.

Als von einem geneigten Gönner ich vorherstehende Beschreibung des Pflasters erhielt, kam mir solches im Durchlesen sehr bekannt vor, und befand, daß schon vor etlichen Jahren, von einem sehr werth-geschätzten Freund ein dergleichen Recept zu meinem Gebrauch erhalten, die mich zu offt plagende Gicht-Flüsse damit zu vertreiben, dieser Freund versicherte mir zugleich, daß dieses Pflaster in seines Herrn Vaters grossen Haußhaltung fast einen täglichen Nothhelffer in allerhand Zufällen, müste abgeben; ich zeigte es einen erfahrnen Feldscherer, dieser wunderte sich, wo ich solches her bekommen, und

ver-

versicherte, daß dergleichen Pflaster im Feld-Zügen, sowohl von ihm, wie auch andern, als ein beständiger Scherbentzel, (so waren seine Worte) mit grossen Nutzen wäre gebraucht worden. Nach diesem habe ich dieses Pflaster mehr als zehnmal zu meinen eigenen Gebrauch bereitet, als auch andern darmit gedienet; ich will keine überflüßige Worte davon machen, genug wann versichere, wie daß ich mir das **Podagra aus den Fuß-Zehen, und die Gicht-Flüsse aus der Schulter, Achsel, Elnbogen, Knöcheln, zusammen gezogen und geschwollenen Händen und Fingern, Knie-Scheiben und Knöcheln an Füssen, vielmahl**, ja **Jährlich vertrieben**, und wo ich die Pflaster, Wohlstands halben, zu zeitlich von Händen und Fingern weggelassen, sind die Finger in etwas krum geblieben.

Die gewisse Probe, daß das Pflaster gute Würckung that, war, wenn es den **andern oder dritten Tag darunter anfieng zu jucken**, da sich denn, bey Abnehmung des Pflasters, befand, daß **kleine Ließgen oder Bläßgen** darunter waren, woraus hernach eine scharffe wässerige Feuchtigkeit gieng, und habe vielmahls auf der geschwollenen Hand so viel bekommen, daß ein Bläßgen **an den andern gewesen. woraus viel Feuchtigkeit geflossen, darauf der Schmertz, Geschwulst und alles übrige sich endlich verlohren**, und die Glieder wieder worden, wie solche zuvor gewesen. Bey Schmertzen der **Hüner-Augen und Leich-Dorn**, dieses Pflaster darauf

gelegt,

gelegt, vertreibet den Schmertz, erweicht solche, daß man dieselben, nach und nach mit einem Messergen durch abschaben kan vertreiben. Was es vor Proben an andern gethan, denen etwas müssen abgeben, allhier zu geschweigen. Das Recept, davon ich Anfangs gedacht, ist folgendes:

Paris Emplastrum Saturninum.

R. Vom besten Baum-Oel, 1. Pf. und 4. Loth Bley-Weiß, und Menge, eines jeden ein 4tel Pf. reibet sie zu einem Pulver, und thut sie samt dem Oele in einen grossen verglassurten Topff oder Tiegel, samt 6. Untzen guter Venedischer und anderer Seiffe, klein geschnitten, setzet es auf ein gelindes Kohl-Feuer, und rühret es wohl um mit einem Eisen eine Stunde lang; alsdenn machet das Feuer immer ein wenig grösser, so lange biß der rothe Liquor graue oder Oelfarbig wird, und rühret es immer wohl um; tröpffelt etwas davon auf ein Bret oder Teller, und so es sticken bleibet, so ist es ein Zeichen, daß es genug gekocht ist. Darnach machet Zapffen daraus, und verwahret es zum Gebrauch. Es hält sich 20. Jahr.

Gebrauch.

1) Dieses Pflaster auf den Magen geleget, dienet wieder dessen Schwachheiten, und machet Appetit.

2) Auf den Bauch geleget, curiret es die Colic, und Bauch-Grimmen.

3) Auf den Rücken oder über die Nieren gelegt, stär-

stärcket es die Nieren, dienet für die rothe Ruhr, und Schwachheit des Rückens, und lindert die allzugrosse Hitze der Leber, und der Nieren.

4) Es heilet Zerquetschungen, Contusiones, erfrohrne Glieder, allerhand Geschwulste, Beulen, Knoten und Entzündungen, Geschwäre, Blattern, Blasen, und heilet selbige ohne Aufschneiden.

5) Insonderheit ziehet es die herabfallende Feuchtigkeiten und Flüsse heraus; ohne Aufschneiden, und dienet wieder die grausame Schmertzen des Podagrä.

6) Auf das Haupt geleget, stärckts das Gesichte etc. etc.

Bereitung des Pflasters.

Die beste **Menge und Bleyweiß**, so bekommen können, habe auf einen Mahler-Stein, jedes absonderlich, zu einem zarten Pulver gerieben. **Venedische Seiffe**, davon habe die genommen, so **recht hart, trocken und schön marmolirt gesehen**, (denn nicht alle Venedische Seiffe von einerley Güte ist,) solche gantz kleine geschabt, auch ein wenig **gemeiner Seiffe** darunter gemenget, und also jedes absonderlich behalten. Das **Baum-Oel muß grün und nicht gelbe aussehen, das weisse** ist noch besser. Alsdenn habe einen neuen Thönernen etwas tieffen Tiegel auf ein gelindes Kohl-Feuer gesetzt, das Baum-Oel darein gegossen, so bald solches warm worden, die

Seiffe darzu gethan, und mit einem zwey Finger breiten Eisernen Spatel angefangen zu rühren, bis die Seiffe sich mit dem Baum-Oel melirt, darnach die Menge und Bleyweiß, welche zuvor unter einander gemischet, auch darein geschüttet, das Feuer ein wenig gestärcket, darbey aber alles unter einander gerühret, und beständig mit Rühren angehalten. Es bekommt einen rothen Schaum und Farbe von der Menge, fängt an zu steigen, man muß es aber ja nicht lassen überlauffen, sondern lieber von Kohlen abheben, und ohne Unterlaß herum rühren, bis es sich wieder gesetzet, auch was sich von den rothen im Tiegel auf den Seiten angehängt, mit dem Spatel abnehmen, und uuter das andere rühren, so fängt es endlich an sich alles zu setzen, die rothe Farbe zu verlieren, und eine braune oder dunckle Oel-Farbe zu bekommen. Die Probe, daß es **weder zu schmierig, noch gar zu hart, oder verbrandt wird,** läst man einige Tropffen auf ein glatt Bret oder Beil, welches besser, weil es sich auf solchen eher abkühlet, fallen, nimmt es davon zwischen die Finger, da man denn gleich findet, ob es noch ein wenig auf den Feuer, oder ohne dasselbe muß gerühret, und bald ausgegossen werden. Wann es gewesen, wie ich es verlangt, so habe es auf ein glat Bret in etliche Häufflein gegossen, und ehe solche gar zu sehr abgekühlet, einen nach den andern zwischen denen Händen zu Ballen gearbeitet, und gleich darauf auf einen Bretlein gerollet, biß es länglichte Zapffen worden sind, so starck

ich sie verlangt; die Hände kan man mit ein wenig Baum-Oel anfeuchten, solches verhütet, daß sich das Pflaster nicht so anhängt, die Röllgen habe in rein Schreibe-Papier gewickelt, und eine nach der andern, bey oben angeführten Gicht-Flüssen, Podagra und andern Zufällen, mit vielmahliger Linderung und Hülffe verbraucht.

NB.

Da ich obiges Recept durchlaß, welches gedachter Gönner von vornehmer Hand, als ein Geheimniß, und ich eben dergleichen vor vielen Jahren, wie schon gedacht, von einem werthen Freund bekommen, hatte ich darüber meine Uberlegungen, schlug in den Oeconomischen Frauenzimmer-Calender am dritten Theil das Universal-Register auf, und fand, daß in dem zweyten Theil in dem **Medicinischen Wörter-Buch**, welches ein berühmter Doctor gemacht, pag. 108. nebst Bereitung Emplastrum Defensivum, auch folgender Titul zu lesen war:

Das Nürnbergische Campffer-Pflaster.

R. Von besten Baum-Oel ein Pfund, und 4. Loth, Bleyweiß und Menge, von jeden ein viertel Pfund, dieses letztere pulverisire, Venedische Seiffe 6. Untzen, selbe klein geschnitten, und nebst dem Oele auf ein gelindes Kohl-Feuer gesetzet, wohl umgerührt, nach und nach das Feuer vermehret, bis die Massa grau oder Oel-farbig wird,

denn rühret man das Bleyweiß und Mennige darunter, und endlich ein Quentlein Campffer ꝛc. welches an angezogenen Orthe kan nachgeschlagen werden.

Weil nun zu unsern oben angeführten Pflaster-Recept eben dergleichen kommt, ausgenommen der Campher, so ist dieses also, das sonst so bekannte und weit-berühmte **Nürnberger-Pflaster**, bey welchem Recept aber noch anzumercken sinde, daß die Massa nicht ehe grau und Oelfarbig oder vielmehr bräunlich wird, bis Bleyweiß, Menge und die rothe Farbe, wie oben schon gesagt, durch beständiges Rühren verändert worden. Ferner:

Der Campher solte mit in die Massa gethan werden. Da aber der Campher, wenn er aufrichtig, auf einen aufgeschnittenen warmen Weitzen-Brodt wie Butter zerschmeltzet, sehr Balsamisch und flüchtig ist, daß ihn auch die Lufft verzehret, wann nicht Pfeffer-Körner, Hirsen oder Lein-Saamen darzu gethan wird, so dürffte das Edelste davon, mit der Ausdünstung von der Massa geschwind davon fliegen. Gewisser und besser wird es seyn:

Campher, ein Quentlein genommen, solchen kleine gerieben, in einer Blechernen Büchse auf den Boden gestreuet und ausgebreitet, darauf die Massa gegossen, und den blechern Deckel geschwind darauf gethan, so durchdringet der auf den Boden gelegene Campher alles Pflaster, und bleibet die völlige Krafft beysammen.

Ein gewisser bekannter Freund hat mit folgenden Campher-Pflaster an sich, denen Seinigen und andern Bekannten besondere Curen gethan, sehr starcke Flüsse aus den Rücken, von der Hüffte u. d. m. heraus gezogen und vertrieben; was sollen die vorher angeführten nicht würcken, und davon zu erwarten seyn.

R. Baum-Oel, ein halb Pfund.
Menge ein viertel Pfund.
Terpentin-Oel vor 6. Pfennige.
Campher 1. Loth.

Dieses alles wird also tractirt, wie im vorhergehenden schon genugsam gemeldet worden. Es siehet schwartzbraun aus, und hat einen starcken Geruch vom Campher.

Num. LXVIII.

Von Papier, wo, wovon und wie es bereitet wird, auch der Unterschied und vielerley Gattungen so verfertiget werden.

Nebst dem grossen Nutzen des Papiers.

1.

Wo das Papier gemacht wird, sind die hier zu Lande bekannte Papier-Mühlen, und der Meister, so es bereitet, wird ein Pap-

Papiermacher genannt. Der Zeug woraus das Papier gemacht wird, sind alte Lumpen oder Hadern, die zu solchem Ende unter einem besondern Privilegio, in Städten und auf dem Lande, durch die Haderlumpen-Krämer aufgesucht werden, und ist niemand befugt, über den ihm vorgeschriebenen Kreiß in eines anderen Grentze überzutreten. Die Art und Weise das Papier zu bereiten, ist folgende: Die Hadern oder alte Lumpen werden in der Mühle ausgesucht, und nach ihrer Feine besonders gelegt, zu unterschiedenen Gattungen des Papiers angewendet zu werden. Jede Sorte besonders wird eingenetzt, und über einander gelegt, bis sie zur Fäulung kommen, alsdenn mit dem Hacke-Messer gehackt, nachmahls eingefeucht, und wieder gehackt, bis sie gut sind, auf dem Geschirre gestampffet und zu Zeug gemacht zu werden. In Holland aber werden die Lumpen mit Metallenen Hobeln zerschnitten, welches gar curieux ist. Dergleichen ist bey dem berühmten Dorffe Sordam, nahe bey Amsterdam, zu sehen; In der Hand lässet man diese Hobel nicht sehen, und sind dieselben allezeit fleißig verdeckt. Das sogenante Geschirre bestehet in einem starcken Löcher-Baum oder dicken Block, in welchem grosse lang-runde Löcher ausgehölet, und mit Blatten, d. i. Schalen-formigen Eisen ausgelegt, in welchen die Stampffen einfallen. Diese sind mit Eisen beschlagene Keulen, welche an der Schwinge befestiget, mit derselben die Gestalt eines Hammers haben. Die Schwinge wird an den Hinter-

ter-Stauten mit einem eisernen Boltzen, an dem sie sich bewegen kan, forne aber zwischen den Vorder-Stauden also gehalten, daß sie sich nicht verrücken kan, und durch die in dem Well-Baum des Wasser-Rades steckende Hebel dergestalt in die Höhe gehoben, daß sie im Herabfallen das Stampffen verrichtet. Die zerhackte Hadern werden eingetragen, das ist, in das Geschirr gethan, und wenn sie 24. Stunden gestampffet worden, geleeret, nemlich mit dem Leer-Becher aus dem Geschirr geraffet, in das Leer-Faß gefasset, und weggetragen. Dieses heisset halber Zeug, welcher nachgehends wieder eingetragen, und so lange gestampffet wird, bis er es genug hat, und denn heisset er gantzer Zeug. Derselbe wird in den Zeug-Kasten, so von Bretern zusammen geschlagen, geschaffet, in Hauffen gelegt, und mit der Zeug-Pritsche derb geschlagen. Von dannen wird das nöthige genommen, in dem Bütt-Loch, das ist, einem grossen Trog in Wasser zerlassen, in die Bütte, das ist, ein grosses Faß, in welchem eine kupfferne Blase eingerichtet, durch darein gelegtes Feuer den Zeug aufzuwärmen, gestürtzet, mit der Bütt-Krücke nothdürfftig umgerühret, durch den Bütt-Knecht mit der Forme, welches ein höltzerner Rahm, von beliebter Grösse, an einer Seite mit feinen meßingenen Drat, worein das Zeichen mit angefügt, überzogen, geschöpffet, also, daß die Forme bloß in den Zeug getuncket, und was daran hangen blieben, nachdem das Wasser abgelauffen, von der Form auf den Filtz,

den der Gautscher auf dem Gautsch-Bret vor sich hat, gedrucket werde, so lange, bis daß sieben Buch erfüllet werden, welche einen Busch ausmachen. Dieses wird in die Presse gebracht, daß das Wasser wohl daraus gedruckt, folgends das Papier geleget, das ist, die von dem Filtz nach einander abgenommene Bogen, durch den Leger auf ein Bret gebracht, vermittelst der Schleppe, so ein Bretlein mit Tuch überzogen, gleich auf einander gebuscht, und Rieß-Weise zusammen gelegt, von dannen an den Ort, wo zu solchem Ende eine Menge Härene Stricklein ausgespannet sind, gebracht, und daran aufgehänget, bis sie wohl getrocknet, hierauf geschelet, das ist, Bogen-Weise von einander gesondert, und endlich sortiret. Also wird das Druck- und allerley Pack- oder Lösch-Papier bereitet. Zum Schreibe-Papier aber gehöret noch ferner, daß es genetzet, das ist, in dem Leim-Ständer durch Leim-Wasser gezogen, hierauf geworffen, d. i. Bogen-weise aus einander genommen, und mit dem Creutz aufgehangen, zum zweyten mahl im Leim- oder Alaun-Wasser durchzogen, und wieder getrocknet, unter der Schlag-Stampffe, welches ein schwerer, an das Wasser gerichteter Hammer, oder mit einem Glett-Stein auf der Glett-Platte glatt gemacht, endlich sortirt, der Ausschuß, das ist, zerrissene oder sonst untüchtige Bogen ausgeworffen, und darvon gethan, das übrige in Bücher und Rieße zusammen geschlagen werden. Ein Buch Schreibe-Papier hat nur 24. Druck-Papier aber 25. Bogen. Ein Rieß 20. Buch, und ein Ballen 10. Rieß.

Die Papiermacher theilen sich in Stampffer und Glätter; Jene glätten ihr Papier unter der Schlag-Stampffe, diese Bogenweise mit einem Stein oder zugerichteten Holtz. Sie dörffen nicht länger als 14. Tage bey einander arbeiten, und wenn jemand von der einen Zunfft zu der andern übergehen will, muß er sich einkauffen. Ein Papiermacher muß vier Jahr und 14. Tage in der Lehre stehen, wenn er loßgesprochen wird, giebt er einen **Lehr-Braten**, das ist, eine **Mahlzeit**. Der Meister-Knecht der muß an statt des Meisters die Werckstatt versorgen. Der Mühl-Bereiter hat acht auf die Geschirre, daß sie gehörig versorget werden. Das Papier ist mancherley, nach seinem Gebrauch wird es unterschieden in Schreibe- Druck- Pack- Lösch- u. d. g. Papier, wie aus folgenden mit mehrern zu ersehen ist.

2.

Was vor Alters an statt des Papiers gebraucht worden, und was heutiges Tages vor vielerley Sorten gemacht werden.

Die Alten haben vor Erfindung des Papiers, geschrieben auf **Blätter vom Palm-Baum.** Auf **Baum-Rinde** von Erlen, Ahorn, Eschen u. a. m. davon nahmen sie die innere Rinde oder Bast, was sich auf das subtileste abscheelen liesse. Auf subtile **Tafeln von Bley.** Auf bräunliche **Leinwand** mit einer sonderbaren Farbe. Auf eine Art von **Binsen oder Schilff**, so in Egypten, in den Ausflüssen des Nili gewachsen, und

Papyrus geheissen. Auf wächserne Täfelein mit subtilen Griffeln. Auf Pergament von Schaafs-Fällen gemacht; Bis endlich das Papier erfunden worden, welches Anno Christi 1470. in Basel, wie andere wollen, 1340. schon in Teutschland soll bekannt gewesen seyn. Die Tsineser machen ihr Papier aus Blättern von Bambus-Rohr, aus Lumpen von Baum-Wollen und aus Seiden, das Baumwollene ist an Güte dem Frantzösischen gleich, das Seidene aber so fein, daß es mehrentheils nur auf einer Seite kan beschrieben werden. Die Mateyen und ihre Nachbarn schreiben mit einem eisernen Griffel auf die Blätter eines Baums, den sie Macarequeau nennen, und ein Geschlecht der Palmen ist, die daraus zugeschnittene Blätter oder Täfelein durchbohren sie in der Mitte, und ziehen dadurch eine Seidene Schnur, welches also ihre Bücher sind. Die Perser machen ihr Papier von Cattun-Lumpen, und glätten es reine mit einem Steine oder Muschel. Der Einwohner Papier auf der Insel Madagascar ist gelb, und wird aus dem Bast des Baums Abo, beynahe wie bey uns bereitet, aus welchem Bast auch ein Garn, so zart wie Seide gesponnen wird.

3.
Von mancherley Sorten des Papiers, so gemacht werden.

Unter die alten Gattungen des Papiers so es gegeben, ist Charta blanca noch merckwürdig. Dieses Papier wurde also genennet, wegen seiner

Schön-

Schönheit und guten Zeuges; und wurden darauff die Contracte geschrieben, die man nur mit seines Nahmens Unterschrifft ausstellet. Weil nun dergleichen Contracte noch, besonders bey grossen Herren, und deren Verträgen gewöhnlich sind, und Charta blanca, oder mit den gewöhnlichen Nahmen Blanquet benennet werden: so hat der Ursprung dieses Wortes hier nicht können gantz übergangen werden. Heutiges Tages giebt es vielerley Papier, dessen Unterschied theils von der unterschiedlichen Güte des **Zeuges**, daraus es gemacht ist: theils von des Papiers unterschiedlichen Format herkommt. Als da hat man:

1. **Das Elephanten-Papier**, welches sonderlich zu Gratz in Steuermarck, Prag, Cassel, auch an manchen Orten in Sachsen gemacht wird. Seine Länge und Breite kan kaum ein Mann ausklafftern, das feine wird zu Tabellen und Kupffern gebraucht: das Geringere aber zum Einpacken unterschiedlicher Waaren.
2. **Regal-Papier**, so etwas kleiner, als das vorige. Das meiste hiervon wird in Sachsen gemacht, welches nach Beschaffenheit der Güte zu Land-Charten, Geburts- und Lehr-Brieffen; das Geringere aber, so bräunlicht, oder dunckelblau, zum Einpacken der Waaren angewendet wird.
3. **Median-Papier** ist gleichsam das Mittel zwischen Regal- und ordentlichen Papiere. Es wird vieles zu Handels-Büchern, theils auch feine Bücher in *Median-Octav* drauff zu drucken, gebraucht.

4. Register-Papier, so etwas grösser und stärcker als das ordentliche Schreib-Papier, und wird mehrentheils zu Registern und kleinen Kupffer-Stücken gebraucht.

5. Post-Papier, hat mit vorigen eine Grösse oder Format, nur daß es weit zärter und dünner, wird meistens zu Briefen gebraucht.

6. Cantzley- oder Herren-Papier, hat seinen Nahmen von Cantzleyen, darinnen es meistens gebraucht wird; hat mit dem Schreibe-Papier einerley Format, nur daß es etwas zärter.

7. Schreibe-Papier, ist das ordentliche, so zum gemeinen Schreiben gebraucht wird.

8. Concept-Papier hat gleichfals mit dem Schreibe-Papier einerley Format, nur daß es von geringern Zeug, und wird dahero meistens nur zum Concipiren gebraucht.

9. Chevalier- und Damen-Papier ist das kleineste unter allen, aber von der besten Materie, und deswegen so genennet, weil es von vornehmen Leuten zu bequemen Hand-Briefen gebraucht wird.

10. Druck-Papier ist ungeleimt Papier, welches nach Verlangen der Buchhändler in unterschiedlicher Grösse und Güte, und zwar, sonderlich im Winter gemacht wird, da es denn durch das Gefrieren nicht allein um ein merckliches Grösser bleibet, als dasjenige, so ohne Frost trocknet, sondern es wird auch um ein gut Theil weisser.

11. Maculatur ist das geringste, so von Wollenen und groben Zeug gemacht wird, welches

von denen Leinwanden Lappen abgesondert worden. Es wird solches meistentheils in Material-Gewölben zum Einpacken gebraucht.

12. Hat man eine Art, so **Pappen** genannt wird, da bey derselben Verfertigung viel Bogen auf einander gekleibet werden, so daß man sie nicht wieder voneinander bringen kan. Die stärcksten und grösten Pappen brauchen die Tuch-Bereiter; die mitlern und schwächern aber die Schönfärber, die Zeuge darinne zu pressen. Man hat auch sonst noch eine dergleichen Art Pappen, da die Bogen vermittelst eines Kleisters von Mehl und Wasser zusammen geklebet, und sodann zu Klöppel- Mustern u. a. m. gebraucht werden.

13. **Gold-Türckisch-Blümigt und bund-farbigtes** Papier, brauchen die Buchbinder, diejenigen Bücher einzubinden, die keines grossen Halts nöthig haben, und das Leder entbehren können.

14. **Das Arbistische Papier**, welches vom Arbestus-Stein, der aus Asia kommt, eben wie ander Papier aus Lumpen verfertiget wird. Weñ dieses Papier voll geschrieben, und man wirfft es ins Feuer, so reiniget es sich von denen aufgeschriebenen Buchstaben, verbrennet aber nicht, so wenig als die Leinwand, darein die Alten sich kleideten, und ihre Todten darein wickelten, wenn sie dieselben nach damaliger Art verbrennen wollten, damit die Asche der Cörper mit der Asche vom Holtz-Hauffen nicht konte vermenget, sondern dieser unverbrennlichen Lein-

wand besonders behalten werden. Denn diese kostbare Leinwand und jetzt gedachtes Arbestisches Papier werden aus einerley Stein, welcher Lapis Amianthus, oder Arbestus-Stein genennet wird, gemacht. Vor einigen Jahren soll dergleichen Papier aus Curiosität, auf der Olivischen Papier-Mühle zu Conradshammer bey Dantzig seyn verfertiget worden.

4.
Von des Papiers Nutzen.

Des Papiers Nutzen ist unzehlbar und unaussprechlich, und unschätzbar, denn ohne dasselbe würden alle Künste nicht so hoch gestiegen seyn. Es wird mit grosen Nutzen in allen Ständen gebraucht. Was trägt nicht das Papier im Lehr-Amte bey? ohne dasselbe wären so viel tausend Bibeln nicht gedruckt, und also auch in der Pietæt und Christenthum so viel Gutes nicht geschafft worden, geschweige derjenigen andern vielen Bücher, dadurch vermittelst des Papiers die Ehre GOttes in aller Welt ist ausgebreitet worden. Wie manch schönes gelehrtes Buch würde unterwegs blieben, und der gelehrten Welt ein Schade gewesen seyn, wenn nicht das Papier Gelegenheit zur Beförderung der Gelehrsamkeit gegeben hätte! Grossen Nutzen schaffet das Papier auch im Wehrstande, indem hierdurch sowohl Krieg und Frieden gestifftet, als auch Recht und Gerechtigkeit befördert, nichts weniger die Geschichte grosser Potentaten, andern zur Nachfolge, auf die späten Nachkommen fortgepflantzet werden. Grossen Nutzen schaffet das Papier auch im Haußstande,

in

in der Oeconomie, im Handel und Wandel, im gemeinen Leben, da man alles ordentlich und, richtig, zu Vermeidung vieler Irrungen kan aufschreiben, wie mancher würde sein gegebenes Wort wieder zurück ziehen, wenn man ihm nicht ein von seiner eigenen Hand unterschriebenes Papier könte vorlegen; vieles würde man nicht wissen, was in der Welt passiret, da man hingegen durch die Novellen, Historien und Chronologien von allen Geschichten und Geschlechten an allen Orten der Welt benachrichtiget wird. Das Papier ist auch sehr nützlich auf Reisen, da man alles, was einem vorkommt, wohl observiren und aufzeichnen muß, auch die Land-Charten, so man aller Orten findet, nützlich brauchen kan. Hiernechst muß man auch gestehen, daß einige Stände in der Welt einig und allein von Papier dependiren, als der Buchhändeler, der Buchdrucker, Buchbinder und Papiermacher-Kunst, ja mancher vortrefliche Ehe-Contract würde, wegen Entlegenheit der Personen, entweder gar nicht gestifftet, oder doch wohl nicht erhalten und vollzogen werden, wenn das Papier dazu nicht gute Hülffe leistete. Es ist aber nicht zu leugnen, daß auch das Papier gar sehr gemißbrauchet wird, besonders unter uns Christen, da wir im Gegentheil von den Türcken lesen, daß wenn sie ein Papier auf der Gassen finden, so unversehens verlohren worden, sie alsbald zulauffen, und es aufheben, in Meynung, wenn der Nahme GOttes auf demselben stünde, solches nicht vertreten und verunehret werden möchte. Ob sie nun solches schon aus Einfalt und Superstition thun;

so

so thun sie es doch in diesen Stück vielen Christen zuvor, welche manch Papier, darauf der Nahme ihres Schöpfers und Heylandes geschrieben, wunderlich verunehren. Bey Uberlegung des Nutzens des Papiers möchte man dasselbe wohl rühmlich also beschreiben: Das Papier ist das nützliche Werckzeug menschlichen Lebens, der Schein aller Künste und Wissenschafften, der Diener aller Regimenten, der Unterhändler alles Handels und Wandels, das andere Gedächtniß menschlichen Gemüths, die dauerhaffteste Säule eines unsterblichen Nahmens, die ihren Ursprung hat von schlechten Lappen, deren man sich sonst nichts zu bedienen weiß, durch gewisse Zubereitung aber sich nicht schämen dörffen, vor Kayser, Könige und Fürsten zu kommen. Und ist Schade, daß dieses edle Geschöpfe öffters so schnöde zur Beleydigung GOttes und des Nechsten gemißbrauchet wird.

5.

Des Papiers Nutzen in der Artzeney.

1. Ein Papier-Oel für Zahn-Schmertzen und mehr andere Flüsse wird also gemacht: Man nimt rein Schreibe-Papier, zündet es an, legt es auf einen Zinnern Teller, oder ziehet das brennende Papier auf den Teller hin, doch daß die Asche nicht abfalle, von dem Rauch, setzt sich eine braune Feuchtigkeit, gleich einem Oel, dieselbe wird in ein wenig Baum-Wolle gefasset, und auf den schmertzenden oder in den hohlen Zahn gelegt. Solches ziehet die scharffe Feuchtigkeit heraus, der Schmertz vergehet, und habe ich solches sehr probat befunden.

Wider die Rose.

2. Das blaue Papier, worein Zucker eingewickelt gewesen, nemlich womit der Zucker eingefaßt ist, mit Kreide bestrichen, und auf die Rose gelegt, zertheilt den Geschwulst, den Fuß darbey recht warm gehalten, und vor allen nassen Dingen gehütet, daß man davon nichts auf den Fuß bringet. Einen Umschlag wider diesen Zufall kan man auch machen aus Bohnen-Mehl, Rocken-Mehl, römischen Chamillen Hollunder-Blüten, Viol-Wurtzel, und ein wenig Campher.

Kern
Anmuthiger und Zeit-kürtzender,
Eines auserlesenen Vorraths curieuser und nützlich-gesammleter
Wissenschafften
und derer brauchbaresten
Kunst-Stücke,

Welche
Aus Mathematischen, Medicinischen, Chymischen, Mechanischen, Historischen, Oeconomischen und vermischten Materien derer besten alten und neuern gedruckten Bücher, geschriebenen Blättern, berühmter oder erfahrner Männer und guten Künstler mitgetheilten Experimenten hergeleitet werden,

Also:

Daß solche nicht allein zur Gemüths-Belustigung im Lesen sondern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haushaltungen so wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor Künstler und andere Profeßionen dienlich sind.

Darbey vieles mit nöthigen und saubern Figuren erläutert,

Auch allemahl bey 12. Stücken mit einem gehörigen accuraten Register versehen wird.

Zehende Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken, Buchhändl. und Universitäts-Buchdrucker, 1744.

Num. LXIX.

Von der Historie derer Erfindungen, die bey denen Perspectiven von denen Gelehrten sind gemacht worden.

I.

WAs ein Perspectiv vor ein Instrument, das solte ja wohl bekandt seyn, allein weil unter denen meisten Leuten ein ziemlicher starcker Irrthum regieret, was anlanget dieses Instrument, sonderlich bey denenjenigen, die der Mathesi und ihrer Instrumenten nicht so gar kundig sind, so erachte ich vor nöthig selbiges ein wenig zu beschreiben: Ein Perspectiv ist also ein Optisches Instrument, das aus einer, zweyen, auch wohl mehr Röhren bestehet, die man heraus ziehen kan, und aus zweyen Gläsern, deren eines bauchicht, das andere hohlgeschliffen ist, damit man mit sol-

solchen die fernen Sachen sich wie nahe vorstellen möge. Daraus fliesset also, daß das ein gemeiner Irrthum ist, wenn man die grossen sogenannten Tubos, die entweder nur 2. oder 4. Gläser haben, mit solchen Perspectiven confundiret. Denn in diesen Tubis sind alle Gläser convex, oder bauchicht, niemahls aber hohl geschliffen, welches ein Mensch sonderlich wohl zu mercken hat, der von dergleichen Instrumenten urtheilen will, damit er nicht stolpere, und einen grossen Tubum ein Perspectiv, hergegen dieses einen Tubum heisse.

2. Wie insgemein mit der Erfindung aller anderen Sachen, also ist es auch mit denen Perspectiven her gegangen. Es zancken sich noch etliche Gelehrten um den Urheber, ob derselbe ein Teutscher, Italiäner, oder anderer Kerl gewesen, ich will anietzo nur anführen den Janum, Nicium, Erythræum, welcher in seinem Buche, das er nennet: Pinacothecam Imaginum illustrium Virorum p. 279. 280. Dem vortrefflichen Mathematico Galilæo de Galilæis die Erfindung zuschreibet, denn so lauten seine Worte von mir ins teutsche übersetzet: „Was verwundern wir uns „lange, daß die Tugend dieses Mannes fast den „gantzen Erd-Kreiß durchwandert? Da er ver„mittelst seines erfundenen Perspectives gleich„sam als auf einen Wagen in die Höhe gehoben, „die grösten und weitesten Gegenden des Him„mels durchstrichen hat, da er die glänzenden „Strahlen der Sonnen angesehen, und in dersel-

„den Flecken wie grosse Schatten observiret hat, „da er in den Cörper des Monden, welcher sich „mit fremden Licht behelffen muß, gestiegen, und „in demselben geräumige Felder, Hügel und Thä„ler entdecket, und betrachtet, da er alle andere Ge„stirne durchstrichen und viele neue Sterne, die er „Mediceischen genennet, entdecket hat. -- Da er „sonderlich sein verwunderliches Perspectiv ge„brauchet hat, vermittelst welchen er sehr weit se„hen konnte, hat sich auch der Ruhm von ihm sehr „weit ausgebreitet, denn da er einstens von Padua „nach Venedig reisete, hat ihm ein gelehrter Patri„cius dasiger Stadt erzehlet, es sey in Teutsch„land ein Glaß erfunden worden, welches, wenn „man es vors Gesichte hielte, auch die aller weite„sten Sachen gantz nahe præsentirete, darauf be„gab sich dieser, der vielleicht lange davon mochte „meditiret haben, nach Hause, nahm eine zinner„ne Orgel-Pfeiffe, und rückte in derselben 2. Glä„ser so lange hin und wieder, bis er das rechte „Fleckgen getroffen. Worauf er sporen-streichs „zu gedachten Edelmanne wieder geeilet, und in „Gegenwart noch etlicher anderer diese Invention „auf dem Marx-Thurme probiret, und gut befun„den hat.„ Johannes Lippersein, und Adrianus Metius zancken sich gleichfals um die Ehre dieser Erfindung. Jener war ein Zeeländer von Geburth, und ein Brillen-Macher in Mittelburg, dieser aber in Alckemær, einer Holländischen Stadt. Gleichwie aber gedachter Johannes Lippersein in seiner Handthierung ein fleißiger Mann

war, also begab sichs ohngefehr ums Jahr 1609, daß derselbe nur Probierungs-Weise, ohne an etwas anders zugedencken, zwey Gläser in eine Röhre zusammen setzte, ein hohlgeschliffenes und ein convexes, da sahe er, da er solches vors Gesichte brachte, nicht ohne grosse Verwunderung, daß er mit selbigen viel weiter in die Ferne sehen könne, als mit seinen Brillen, und das alle Sachen ungemein vergrössert, und ob sie gleich entfernt wären, dennoch sehr nahe præsentiret würden: Dahero verfertigte er einen schicklichern Canal oder Röhre, setzte beyde Gläser in ihrer gehörigen Weite hinein, und zeigte denen die ohngefehr vor seine Boutique vorbey spatziereten, zum Spaß den kleinen Wetterhahn eines gegenüberstehenden Thurmes, welcher, weil er sich sehr nahe und groß præsentirte, dieselben in ungemeine Erstaunung setzte.

Dahero wurde dieses gar bald ruchtbar, so daß viele Reisende diesem Lippersein zu gefallen reiseten, um dieses Wunder zu observiren, worüber es endlich auch vor die Ohren des Marggraffen von Spinola kam, welcher zu der Zeit sich zu Grafen-Haag aufhielt, um mit denen Staaten wegen eines Waffen-Stillstandes zu tractiren, dieser kauffte dieses Instrument, und præsentirte selbiges dem Ertz-Hertzoge Alberto. Und das war das erste das dieser Mann gemacht hatte, das andere haben die Staaten um einen hohen Preiß von ihm erhandelt, mit dem ausdrücklichen Vorbehalt, daß er keine andere mehr machen solte, damit sie nicht

gemein würden. Wie schlecht aber dieses sey gehalten worden, liegt am Tage, da deren viel 1000 mahl 1000. gemachet, und täglich öffentlich verkaufft werden.

Adrianus Metius aber, ein Professor in der Mathesi zu Francken, und ein Bruder des Jacobi Metii, der wie vorgedacht, ein Brillenmacher zu Alckmær war, hörte dieses, und sagte es seinem Bruder, der, weil er nur ein Brillen-Macher war, auf solche Invention nicht gerathen kunte; wie er seinen Bruder es aber beschrieb, daß es ein hohl Gläßgen, und ein Brillen-Glaß hätte, so kunte dieser Adrian Metius, als ein guter Mathematicus leicht darhinter kommen, und es seinem Bruder ein wenig deutlicher machen, daß er es begreiffen konnte, daher fieng er an, war auch glücklich, und machte deren unterschiedliche, und das ist die Ursache, warum Adrian Metius die Ehre der Erfindung seinem Bruder zuschreibet. Allein dieser ehrliche Brillen-Macher hätte viel von diesem Instrumente gewust, wenn ihn nicht der Ruff des Lippersheinischen Instrumentes darauf gebracht, mithin zu seinem Bruder gezogen hätte.

Ob sich nun gleich Galilæus à Galilæis, Lippersein und Metius darum zancken, so haben nichts destoweniger die Gelehrten alsobald solche schöne, und sehr brauchbare Invention begierig angenommen, und hernach dieselbe ungemein verbessert, so wie ich ietzo in der suite meines Discurses gedencken werde.

3. Die Verfertigung eines Perspectivs geschicht

schicht also: Man schleiffet zu erst das Objectiv-Glaß, das ist dasjenige, welches nach der Sache hingerichtet wird, die man siehet. Und dieses kan von 2. Schuen in Ansehung der Section seyn, bis auf 3. oder 4. Zoll zurücke, (damit man hierbey diese Kunst-Wörter abermahls verstehe, ist nöthig, die ersten Sammlungen wiederum vor die Hand zu nehmen, und die Fundamenta daraus zu suchen,) alsdenn schleiffet man auch das Ocular-Glaß, wobey iedoch zu mercken, wenn man diese Gläser einsetzen will, daß das Ocular-Glaß, wenn es ein Concavo-Planum ist, (auf einer Seiten gleich, und auf der andern hohl,) und ist auf der umgekehrten Seiten einer Schale, die 2. Zoll hält geschliffen, so wirfft sie den Focum des Objectivs 2. Zoll zurücke, ist sie in einer Schale von 2. Zoll geschliffen, so wird sie den Focum auf 4 Zoll zurücke werffen, dahero man sich in Aptirung der Röhren darnach richten muß. Ist aber das Ocular-Glaß ein Concavo-Concavum (das auf beyden Seiten hohl ist,) so wirfft es den Focum doppelt so weit zurücke, welches wohl zu mercken ist, und werden die letztern, die auf beyden Seiten hohl sind, allezeit noch einmahl so niedlich, helle, und Distinct præsentiren, als jene.

4. Man muß aber auch eine Proportion, in Ansehung dieser beyden Gläser, inacht nehmen; welches denen gemeinen Brillen-Machern, welche ohne viele Reguln ihre Sachen wegmachen, auch angehet, alleine sie wissen vielmahls selbst nicht, wenn eins nicht so gut wird als das andere, wo

der Fehler des schlimmen sitzt, denn gemeiniglich wenn die Proportion negligiret wird, so wird das Perspectiv dunckel seyn, welches auch der ordinaire Fehler fast bey allen Brillen-Machern ist. Dahero mercket der Herr M. Leutmann in seinen Anmerckungen vom Glaß-Schleiffen An. 1719. zu Wittenberg heraus gegeben, an, daß ein groß Objectiv-Glaß, und ein klein Oculare die Sache zwar groß und nahe, aber dunckel præsentire, hergegen ein klein Objectiv, und groß Oculare das Objectum klein, aber sehr helle præsentire. Damit also man einiger massen ein Vorbild dieser Proportionen habe, wornach man sich in arbeiten und schleiffen richten könne, so will ich hierbey aus dem Hevelio eine kurtze Tabelle communiciren:

Ein Perspectiv das lang ist.	Erfordert eine Section des Objectiv-Glases zu beyden Seiten convex geschliffē	Das Ocular-Glaß zu beyden Seiten concav geschliffen.
1. Schuch	4. Schuch	4 u. ein halben Zoll.
2. Schuch	6. Schuch	5 u. ein halben Zoll.
3. Schuch	8. Schuch	5 u. ein halben Zoll.
4. Schuch	10. Schuch	5 u. ein halben Zoll.
5. Schuch u. noch drüber.	12. Schuch	5 u. ein halben Zoll. 2c. 2c.

Ich kan aber nicht leugnen, daß es sehr schwer sey ein Glaß zu beyden Seiten accurat hohl zu schleiffen, massen es eine gar geübte Hand erfordert,

dert, wenn nicht eine Seite der andern vorstehen soll, dahero kan man nur eine Seite plan lassen, und die andere Seite hohl schleiffen, so wird man besser reussiren, und zu diesen Gläsern recommandire ich folgende Tabelle, die ich aus des Herrn Härtels Anweisung zum Glaß-Schleiffen genommen, p. 83.

Tabelle zu denen Perspectiven so aus einem Convexen und Concaven Glase bestehen, nach Füßen, und Zollen.

Objectiv-Glaß				Ocular-Glaß		Tubi-Länge			
Fuß	Zol	Fuß	Zol	Zoll		Zol	Fuß	Zol	Fuß
0	3				$\frac{1}{3}$	0	$2\frac{1}{3}$		
0	4				$\frac{1}{2}$	0	3		
0	5				$\frac{2}{5}$	0	$3\frac{2}{3}$		
0	6	0	7		$\frac{3}{4}$	0	$4\frac{1}{2}$	0	$5\frac{1}{2}$
0	8	0	10	1 /	0	0	6	0	8
1	0	1	4	1 /	$\frac{1}{4}$	0	$9\frac{1}{2}$	1	$1\frac{1}{2}$
1	6	2	0	1 /	$\frac{1}{2}$	1	3	1	9
2	2	2	10	1 /	$\frac{3}{4}$	1	$10\frac{1}{2}$	2	$6\frac{1}{2}$
3	0	3	10	2 /	0	2	8	3	6
4	0	5	0	2 /	$\frac{1}{4}$	3	$7\frac{1}{2}$	4	$7\frac{1}{2}$
5	2	6	6	2 /	$\frac{1}{2}$	4	9	6	1
6	8	8	4	2 /	$\frac{3}{4}$	6	$2\frac{1}{2}$	7	$10\frac{1}{2}$
8	6	10	6	3 /	0	8	0	10	0

5. Die Gläser zusammen zu setzen, dazu braucht man Röhren, die entweder nicht können hin und wieder geschoben werden, und die sind theils von Blech, theils von Holtz, theils von Meßing, theils von Bein, sie müssen aber auf die Länge der Gläser wohl passen, und weder länger noch kürtzer seyn, sonst wird es zu dunckel; Um nun solches zu vermeyden, machet man Röhren von Pappe, und solche habe ich nach meiner Art iederzeit also gemachet: Ich habe gut starck Pappier genommen, solches mit Leim oder Kleister überstrichen, und hernach selbiges auf einen glatt gedreheten runden Stock zusammen gerollet, und fein feste gedrehet, so dick, als ich solches haben wollen, so habe eine schöne, runde, und gleiche Röhre bekommen, die sich hernach sehr wohl formiret hat, und so bin ich auch mit allen andern verfahren, so viel ich deren benöthiget gewesen. Herr Leutmann, welcher in der Art seines Glaß-Schleiffens sehr accurat gehet, hat eine gantz andere Manier angewiesen dergleichen Röhren zu machen, welche zwar viel mühsamer, und kostbarer, aber auch dahero accurater ist. §. 74. Cap. VIII. p. 48. lauten seine eigene Worte folgender massen: Nun will ich auch zeigen, wie ich meine Röhren in den Tubis mache; In die Blecherne, oder Meßingerne Röhren müssen am hintersten Ende in iede Röhre starcke meßingene, oder eiserne Ringe, die recht rund abgedrehet, gedränge eingestossen werden, so bekommen sie eine rechte Rundung, und an diese können die Blen-

dun-

dungen gemacht werden. Bey Verfertigung dieser Röhren müssen die Fugen schief gegen einander abgefeilet werden, und dann zusammen gelöthet, damit die Seiten der Röhren gleich dicke werden. Endlich müssen sie auch vermittelst eines aufgespanneten Fadens, oder meßingenen Säyten abgerichtet und gerade gerieben seyn, eben wie die Büchsen-Macher die Läuffte nach der Säyte zu richten pflegen. Die Capsulen zu denen Gläsern drehe ich aus Meßing mit einer Schraube, damit die Gläser auch im finstern können ausgenommen, abgewischet, und wieder eingesezet werden. Alle Röhren von Pappe lauffen krumm, und die höltzernen Capsulen lauffen ein, wie solches der Augenschein lehret. Bis hieher Herr Leutmann. Wem seine Gelegenheit zulässet dieselbe Accuratesse zu observiren, der thut sehr wohl.

6. Die Gläser einsetzen, dazu lässet man an beyden Seiten der Röhren Capsulen entweder von Knochen, oder Holtz, oder Helffenbein, oder Meßing drehen, nachdem man seine Sachen kostbar machen will, diese werden an die pappenen Röhren fest angeleimet, hernach die Gläser eingelegt, mit einem Blend-Ringe versehen, und zugeschlossen. Doch ist hierbey hauptsächlich zu mercken, daß die Röhren, das Glaß und die Blend-Ringe alle just auf einander passen müssen, sonst wird man seinen Endzweck nicht erreichen, und ein gutes Perspectiv verfertigen, denn so das Glaß nicht in seinem Centro lieget, werden die

Strah-

Strahlen des Objectes alle schief durchfallen, und ich also zu meinen Verlangen nicht kommen.

7. Die Blend-Ringe heissen auch sonsten aperturen, oder Oeffnungen; Die das Glaß nach meinen Belieben öffnen, und auch wieder decken, und werden dieselbigen entweder von Holtz, Pappe, oder von Bleche, oder von Knochen gemacht, nachdem das Instrument beschaffen ist, da wird denn ein Blättlein geschnitten, so groß als das Glaß ist, und in denselbigen eine Oeffnung oder Loch, nach Beschaffenheit und Grösse des Glases gemachet, das heist ein Blend-Ring oder eine Apertur, und das geschiehet deswegen, weil sonst von dem allenthalben einfallenden Lichte allzu viel mit hinein fallen und mein Bild verdunckeln würde, dannenhero müssen es diese Blend-Ringe aufhalten.

8. Wie groß aber diese Oeffnung in dem Blend-Ringe gemacht wird, dazu hat man gantz genaue Mathematische Ausrechnungen, wie sich das Glaß, und dann auch diese Blend-Ringe verhalten müsse, sie sind aber schwer, dannenhero will ich hier mit denenselben keine Incommodité machen, sondern muß so viel sagen, daß das Glaß bey Tage meist 2. Drittheil muß bedeckt seyn, des Nachts aber kaum den vierdten Theil, wiewohl es auch manche gar nicht bedecken, massen man des Nachts wegen des überflüßigen Lichtes keine Sorge machen darff. Oder aber man probire es mit schlechten papiernen Blendungen von unterschiedener Breite, so wird man bald bald sehen, wo

das Perspectiv am deutlichsten und hellesten præsentiren wird.

9. Man muß auch Blend-Ringe in denen Röhren selbst machen, so viel Röhren, so viel Blend-Ringe, doch können diese etwas weiter seyn, als die in denen Capsulen, weil sie schon capable sind das überflüßige Licht aufzuhalten, die Holländer aber, welche meist ihre Perspective an einem Stücke machen, haben offtermahls bey ihren Gläsern in denen Capsulen gar keine Blendungen, aber da machen sie sie mitten inwendig in die Röhre des Perspectives, da man selbiges auseinander schrauben kan, und machen sie desto kleiner: Da thun sie denn schon die Dienste derer beyden, die sonst ordinair bey denen Gläsern sich befinden solten. Und so viel vor dißmal von der Historie der Perspective.

Num. LXX.

Von Spargen oder Spargel.

Wie die Beete zu bereiten, und was ferner darbey in acht zu nehmen ist.

Es haben sich viele Garten-Liebhaber grosse Mühe gegeben, dicken Garten-Spargel, als ein angenehmes Schlecker-Essen, zu zeugen, und sucht es einer den andern darinnen zuvor zu thun, wir wollen aber hier beybringen,

gen, was der in Garten-Wissenschafften erfahrne und fleißige Herr B. C. Reichard davon vor aufrichtige Nachricht ertheilet, seine Worte sind folgende:

Daß die Spargen unter denen Küchen-Gewächsen das vornehmste mit sind, wird niemand leugnen. Es giebt derer Sorten dreyerley, als 1) Die wilden, so auf denen Wiesen gefunden werden, welche dünne aufwachsen und dahero nicht viel zu ästimiren sind. 2) Die weissen, welche zwar die stärckesten Pfeiffen oder Stengel treiben, und in denen Schüsseln, wenn sie aufgetragen werden, ein sonderliches Ansehen und Parade machen, aber nicht mehr denn drey Zoll darvon zu geniessen ist. Die dritte Sorte ist die grüne, (theils nennen sie auch die röthliche) welche zwar nicht so starcke Stengel treibet als die weisse, jedoch ziemlich dicke hervor bringet, welcher aber am Geschmack der allerbeste, und auch so weit zu geniessen als er grüne ist, also hat diese den Vorzug. Denn was hier bey der Speisung an der Dicke abgehet, das kommt an der Länge wiederum, wo nicht mehr, zu.

Die Erziehung ist zweyerley, erstlich durch den Saamen, und durch Vertheilung der alten Stöcke.

Wenn man nun den Spargen von Saamen erziehen will, so muß von recht guter Art der Saamen gesammlet, und in Septembr. die rothen Beerlein abgestäuffet werden. Diese werden mit denen Händen zerrieben und zerdrucket,

daß

daß die darinne sich befindliche schwartze Körnlein heraus gehen, sodann setzet man dasjenige Gefäß, worinne sich der Saame befindet, an einen luffti- gen Ort, oder auch an die Sonne, damit solcher abtrucknen könne, nach diesen reiniget man den Saamen von dem darbey befindlichen rothen Hül- sen. Das Land, worauf man nun solchen säen will, muß vorhero mit Küh-Mist wohl und starck gedünget und gegraben werden. Die- semnach säet man den Saamen im October, No- vember, auch wenn noch in das Land zu kommen, im December dicke oben auf, alsdenn wird solcher eingefüsselt oder mit Kärsten untergehäckelt, (wer diesen terminum nicht verstehet, der lese in der Sechsten Sammlung, pag. 270. nach, allwo er solches expliciret finden wird) und gerechnet, und lässet es darbey beruhen. Wolte man aber das säen bis in das Früh-Jahr versparen, so wür- de wenig, auch wohl gar nichts aufgehen, oder man müste es gantz zeitig, so bald als nur in die Erde zu kommen, vornehmen; Hierbey wäre zu rathen, daß man den Saamen, ehe man ihn säe- te, zuvor vier bis 5 Tage in das Wasser einwei- chete, denn er öffters zwey Monat und noch länger lieget, ehe er aufzugehen pfleget. Ist er nun auf- gegangen, und einen Zoll hoch erwachsen, so muß er von Unkraut gereiniget und gejätet werden, nach diesen werden die jungen aufgegangenen Pfläntzlein vier Zoll weit verzogen und überrauf- fet, wird solches unterlassen, so ist keine tüchtige Pflantze zu hoffen, man lässet also diese zwey auch

wohl

wohl drey Jahr stehen, (NB. unter währender Zeit aber müssen sie öffters von Unkraut gesaubert und gereiniget,) alsdenn können sie an gehörigen Ort gebracht werden.

Die andere Erziehung geschiehet durch Zertheilung derer alten Stöcke, welche, wenn sie alt und nicht mehr recht tragen wollen, auf ein neues Land gebracht werden. Die Vertheilung gehet nicht mit allen an, sondern nur mit einigen, denn sie treiben nicht alle Neben-Stöcke welche man abreissen kan, sie müssen gleichfals drey Jahr liegen ehe sie abzustechen sind, oder doch zum wenigsten das dritte Jahr nur die grössesten Pfeiffen, welche man an der Erden abnehmen muß, damit den jungen Neben-Spargen, welche verborgen sind, dadurch kein Schaden zugefüget werde, jedoch ist von denen Pflantzen so gesäet worden, mehr zu halten.

Nachdem ich nun von Erziehung derer Spargen-Stöcke, wie man darzu gelangen soll, abgehandelt, so will ich nunmehro auch zeigen, wie das Beet anzurichten sey, worauf man solche pflantzen will, ingleichen wie man auf unterschiedene Art frühzeitigen Spargen erziehen könne. Das Beet, worauf man den Spargen setzen will, muß gegen Mittag gelegen seyn, auch ist es mit einem langen Spaten zu graben und mit Schaaf- oder in Ermangelung dessen Küh-Mist wohl zu düngen, oder welches noch besser, wenn man das Beet drey Schuhe tieff ausgraben lässet, so breit als man es haben will, in solches leget einen

Schuch

Schuch Schaaff-oder Küh-Mist, und lasset es recht wohl zusammen treten, darauf einen halben Schuch Erde, ferner einen Schuch Schaaff- oder Küh-Mist, nachdem wiederum ein Lager Erde ein Schuch hoch, damit das Beet einen halben Schuch höher als der Garten-Grund wird. Darum, weilen durch Einschaffung des Mistes, wenn solcher verfaulet, sich setzet, vergleiche hernach das Beet und theile jedes mit der Garten-Schnure in drey oder vier Reigen, deren die eine in die Länge und Qver, von der andern zum wenigsten eine Ehle weit in das Qvadrat stehet. Wenn nun die Spargen-Wurtzeln aus dem Beete, darein sie gesäet, ausgehoben werden, müssen die Wurtzeln unten ein wenig beschnitten werden, nach diesen wird in den abgezeichneten Mittel-Punct ein rundes Loch gemachet, so, daß eine von der andern, wie schone gemeldet, eine Elle weit von einander stehet. In solcher Grube machet man in der Mitten ein kleines Hügelein, und breitet an denselben die Wurtzeln aus einander, also, daß das Mittel-Theil auf der Spitze des Hügels liege, und die Sprossen davon in der Grube umher sich ausbreiten. Ist dieses verrichtet, bedeckt man sie mit der ausgeworffenen Erde etwa zwey Zoll hoch, und lässet es also liegen, denn sie werden sich von den Einsencken der Grube so viel niedergeben, daß zuletzt fast einen halben Schuch Erde darauf zu liegen kommt, absonderlich, wenn man wegen des Einsenckens Erde darauf schaffen muß. Die Zeit die Spargen-Wurtzeln zu legen, ist so-

wohl im Herbst als Früh-Jahr, im Herbst kan es nach Michaelis, und so lange als in die Erde zu kommen ist, vorgenommen werden, und im Früh-Jahr, so bald als man wiederum arbeiten kan, bis zu Ende des Monat Aprilis

Noch eine Art das Beet zuzurichten habe auch auf diese Art mit Nutzen probiret, ich habe das Land ein Jahr vorhero wohl düngen und graben lassen, und allerhand darauf gepflantzet, als: Sellery, Kraut, Sallat, Monat-Rettige und dergleichen mehr. So bald als dergleichen Specerey von Lande genommen worden, habe ich solches von Unkraut saubern, reinigen und gleich eben rechnen lassen, (andere nennen es harcken) sodann habe es mit der Garten-Schnur in das Quadrat einer Ellen weit abtheilen lassen, nach diesen habe ich in den Mittel-Punct mit den Spaten ein Loch einen Schuch in die Weite, und einen Schuch tieff Erde ausgraben, und in dieses gemachte Loch Mist, so viel als man vermeinet daß es genug sey, legen lassen, doch daß dieser mit denen Füssen eingetreten wird, auf diesen wird in der Mitte ein kleines Hügelein Erde gemachet, und sodann wird mit den Spargen-Pflantzen verfahren, wie oben beschrieben worden.

Frühzeitigen Spargen ausser der gewöhnlichen Zeit zu zeugen, kan auf vielerley Art practiciret werden, und wäre alle dergleichen zu beschreiben, viel zu weitläufftig fallen, jedoch will nur einiger gedencken. Man machet um den halben Januarii oder Anfangs des Februarii, ein ordentliches

Mist-

Mist-Beet, und oben auf dieses zwey Zoll Erde, alsdenn hebet man solche alte Stöcke, welche man ohne dieß willens ist aus dem Lande zu schaffen, mit einer Baum-Hacke aus, und bringet solche auf das Mist-Beet, und wenn auch gleich der Frost noch stärcker wäre, so hat man sich nichts daran zu kehren, denn durch diesen bleibet die Erde desto besser an denen Stöcken, man kan sie auch mit einem alten Beil abhacken, wie man sie haben will, zwischen die Stöcke bringet man etwas Erde, und wenn sie in den Mist-Beet völlig aufgedauet, so kan die Erde mit den Rechen-Balcken gleich gezogen, und Salat oder Monat-Radis darauf gesäet werden, ohne solchen Schaden zu thun; Inzwischen muß man sich gefallen lassen, wenn sie keine Pfeiffen mehr bringen, noch aufschiessen wollen, daß die Stöcke verlohren gehen, indessen kan der Mist dieses Jahr zum Mist-Beeten, wenn frischer darunter gebracht wird, noch einmahl gebrauchet werden, und giebt er so gute Hitze von sich als das erste mahl. So bald als nur die Stöcke auf das Mist-Beet gebracht worden, so lässet man solches zu, bis es völlig aufgedauet, hernach muß ihnen auch öffters Lufft gegeben werden, wenn die Sonne nur in etwas scheinet, welches ich einem jeden seinem Judicio überlasse, denn solches ist mit der Feder nicht zu exprimiren, wie viel man Lufft geben soll, denn hierinne muß man sich nach der Witterung richten. Versichere aber, wenn ihnen die ordentliche Lufft gegeben wird, so gut als im Früh-Jahr, und diesen am

Geschmack nichts nachgeben werde. Einige flechten runde Körbe und legen dieselbe mit der Erde in solche, stellen sie eine Zeitlang in den Keller oder Gewächs-Hauß, wenn nun die Zeit herbey nahet, so bringen sie solche auf den warmen Pferde-Mist, des Nachts müssen sie mit Bretern und Mist zugedecket werden, durch Hülffe dieser Körbe werden die Stöcke erhalten, und können, wenn die Stöcke nicht mehr aufschiessen wollen, sammt denen Körben wieder an gehörigen Ort versetzet werden, denn die Körbe verfaulen dieses Jahr noch, und wird ihnen an Wachsthum in Zukunfft nichts hindern.

Noch ein Experiment den Spargen frühzeitig zu haben, wodurch ihnen die Stöcke erhalten werden und gut bleiben, und ein Jahr um das andere können getrieben werden. Wer nun den Raum und Gelegenheit darzu haben kan, der lasse sich auf Art derer Mist-Beete vier zurechte machen, jedoch daß diese nicht mit Bretern gefüttert, sondern an statt dieser rings herum mit Latten gleichsam Gatterweise etwa fünff Zoll weit von einander genagelt werden. Ist dieses verrichtet, werden die alten Spargen-Stöcke, wie oben beschrieben, ordentlicher weise, darauf gepflantzet, sodann machet man einen Graben drey Schuh breit und so tieff als es gemachet worden rings um das Beet herum, und füllet solchen mit frischen Pferde-Mist, auf Art wie die Mist-Beete angeleget werden, eben voll, so wird sich es in weniger Zeit finden, daß der Spargen anfänget zu treiben.

Wenn

Wenn nun etwa drey bis vier Wochen vorbey, fänget man auf gemeldete Art das andere auch also anzulegen, damit man immer in die Küche etwas bekommen möge. Haben nun diese zwey Beeter im ersten Jahr das ihrige gethan, und wollen nicht mehr aufschiessen, lässet man es dabey beruhen bis über das dritte Jahr, denn in zweyten Jahr bleiben sie, ohne daß man sie treibet, liegen, damit die Stöcke sich wiederum erholen können. Die übrigen zwey Beeter werden wie jetzt beschrieben, das andere Jahr auch also gebrauchet. Ist nun das zweyte Jahr auch vorbey, so nimmt man die im ersten Jahr gebrauchete zwey Beeter, und räumet den alten rings herum eingetretenen und verfaulten Mist aus der Gruben heraus, und so etwan die Wurtzeln durch die Latten und in den Mist gewachsen wären, schneidet man solche mit einen Messer hinweg, und füllet wiederum frischen Pferde Mist in die gemachte Gruben, wodurch denn die Stöcke wiederum getrieben, auch auf beschriebene Art erhalten, und die Beete vice versa oder ein Jahr um das andere können gebrauchet werden. Sind Fenster vorhanden, so ist es desto besser, und kan man sich solcher bedienen. Ich habe auch vor gut befunden, wenn eine Rabatte, an eine Blancke oder Mauer, wo die völlige Mittags-Sonne hin scheinet, mit Spargen angeleget wird, wenn sie nun drey Jahr gestanden, so kan man gleich nach Weynachten grosse runde Töpffe oder Garten-Scherben, Kübel und dergleichen auf jeden Stock

einen decken, und in kalten Wetter mit heissen Pferde-Mist dicke bedecken, damit er nicht erfrieret, giebt es einen warmen Sonnenschein, so kan der Mist und die Gefässe darvon gethan, und Glaß-Glocken oder Fenster darauf geleget werden. Es kan auch der Spargen auf denen Beeten, zwischen welche Mist zwey und einen halben Schuch eingetreten, darauf Salat zu pflantzen, zeitig hervor gebracht werden, welches zu weitläufftig zu beschreiben, und gebe hierdurch Anlaß ferner nachzudencken. Wenn es die Zeit leiden wolte, wäre von den vielerley Arten des Spargens, dessen Erziehung, und wie solcher frühzeitig zu haben, ein gantzes Tractätlein zu schreiben, um Kürtze aber muß ich vor diesesmahl schliessen.

Die Saamen-Sprossen müssen vor Winters abgeschnitten werden, doch so, daß vier Zoll daran stehen bleibet, um zu erkennen wo die Spargen-Stöcke stehen, damit der Saamen nicht abfället und in die Erde komme, Wurtzeln schlage, und die alten Spargen verderbe. Anbey erinnere dieses, welches höchst nöthig, daß das Land von Unkraut den Sommer über wohl gereiniget und gesaubert werde, welches zum öfftern geschehen soll. Gegen den Winter lässet man verfaulten Schaaf-Küh-Tauben-Hüner- und anderen Mist einer Hand breit oben aufwerffen und bestreuen, damit den Winter über die Fettigkeit durch den Regen und Schnee sich hinein ziehe, continuiret man alle Jahr mit Aufstreuung des Mistes also, so wird der Effect einen jeden in die Augen fallen. In

Erman-

Ermangelung verfaulten Mistes kan auch anderer genommen werden, welcher aber einen Schuch hoch zu bestreuen, und bey herannahenden Frühling wieder herunter zu schaffen ist, nur daß der kürtzeste davon liegen bleibet. Verlanget den Sommer über nicht begossen zu werden. Der Spargel-Saamen dauret 4. Jahr, und bestehet aus rothen Beerlein, einer Erbsen groß, welche unter dem äusserlichen Häutlein oder Hülsen drey kleine schwartze und sehr harte Körnlein, so einen scharffen Geschmack haben, enhalten sind, und innwendig an einander sitzen. Bringet seine Blümlein im Monat Julio.

Anmerckung.

Einige pflegen den Boden unter den Spargel zwey Schuch tieff pflastern zu lassen, daß die Wurtzeln nicht unter sich wachsen sollen, und zwar um deßwillen, daß sie denen Pfeiffen ihren Nahrungs-Safft desto besser mittheilen können, wie einfältig und abgeschmackt diese raison ist, kan leicht geurtheilet werden, denn je weniger die Wurtzeln ihren Nahrungs-Safft an sich ziehen, je weniger sie denen Pfeiffen mittheilen können. Es sind auch einige, welche allerhand Salat und dergleichen darzwischen säen und pflantzen, welches aber nicht wohl zu rathen, denn die darzwischen gesäete oder gepflantzte Dinge ziehen den Spargen den besten Nahrungs-Safft hinweg. Hierbey mercke man, wenn ja jemand etwas darzwischen säen wolte, so ist am besten 14. Tage vor

Bartholmäi Winter-Rapuntzel darauf zu säen, denn diese kommen im Früh-Jahr zeitig wiederum hinweg, indem solche, ehe anderer Salat wird, an statt dessen Gebrauch geholet wird.

Num. LXXI.

D. Richardi Lovveri,

des Welt-berühmten Englischen Medici,

Haber-Beschreibung,

zu allerhand Kranckheiten, Gebrechen und Schwachheiten des Menschlichen Leibes, als eine Universal-Medicin dienlich.

Zubereitung des Haber-Trancks.

Nimm zwölff Hände voll weissen Haber, etwas grob gemahlen, geschroten oder gestossen, eine gute Hand voll frische wilde Wegewart-Wurtz, roth Sandel 5. Loth, Nitri antimoniati ein Loth, Brunnen-Wasser 12. Maaß; siede alles mit einander bis auf den halben Theil, laß etliche mahl durch ein Tuch lauffen, versüsse es mit weissen Zucker, und setze es in Keller wohl zugedecket, so ist dieser Getranck zum Trincken fertig.

1. Allhier ist aber wohl zu mercken, daß der Haber vorhero durch viel Wasser müsse gewaschen

schen werden, sonst bleibet der Getranck immer trübe.

2. Er muß auch frisch seyn, und nicht übel riechen, sonst benimmt er alle Anmuth im Trincken.

3. Wird im Sieden auch Fleiß anzuwenden erfordert, damit der Getranck seine schöne Röthe behält, und nicht, wie es zum öfftern geschiehet, blau werde.

4. Weißgrauen Moscovade-Zucker, so gleichsam das Fundament ist, aus welchem alle andere Sorten des Zuckers gemacht werden, zu nehmen, weil er aber bey uns nicht sonderlich im Gebrauch, so wird an statt dessen gemeiner Hut-Zucker, Farin, Thomas-Zucker genommen.

5. Wird dieser Tranck in steinern Geschirren wohl zugedeckt, an einen kalten Ort aufbehalten und niemahlen gerüttelt.

6. Drey Stunden vor der Mittags-Mahlzeit, wird ein Viertel in warm, und Abends wieder drey Stunden vor dem Nacht-Essen kalt oder warm ein Viertelein getruncken. Kleine Kinder bekommen nur halb so viel.

Wenn dieser Tranck am bequehmsten zu gebrauchen.

Wer dieses Geträncks bedarff, kan alle Tage durch das gantze Jahr, auch im Winter in warmen Stuben, sichs bedienen. Sonsten ist er gut im Frühling und Herbst zu nehmen, wenn Tag und Nacht gleich ist.

Aber in den Hunds-Tagen zu trincken, da die grösseste Hitze, und man keine andere Artzeney, wegen besorgender Gefahr, so daher entstehen könnte, gebraucht, thut er unglaubliche Curen, als sonst in keiner Zeit des Jahrs, und erneuert alle menschliche Kräffte ungemein, wie dann Doctor de S. Cathar. durch Tugend dieser Artzney auf diese Zeit zu brauchen erfunden, daß er 120. Jahr erreichet. &c.

Diese, und andere Beschreibungen mehr von der Haber-Cur, sind vor vielen Jahren durch den Druck bekannt gemacht worden, indem aber mir dergleichen Beschreibung anietzo in MS. eingehändiget worden, welche ein vornehmer Officier hinterlassen, der solche sonst zu seinem Gebrauch fleißig aufgehoben hat, und doch sehr schadhafft war, so soll solche allhier dieser Gefahr entzogen werden, sie lautet folgender massen:

Ein vortrefflicher Tranck,

Zur Gesundheit männiglich zu gebrauchen, sowohl kleinen Kindern als alten Leuten, in allerhand Kranckheiten, es seye zu curir- oder præserviren, und ist gleichsam eine Universal-Medicin, so erfunden, durch den berühmten Engl. Medicum D. de S. Catharina, der selbigen Jährlich drey mahl gebraucht, im Frühling, in den Hunds-Tagen, und im Herbst, und durch Tugend dieser Artzeney gelebet einhundert und zwantzig Jahr.

Ingre-

Ingredientia dieses Trancks, und wie derselbe zubereitet wird.

Nimm ein und ein halb Pfund frischen Haber, eine gute Hand voll frische wilde Cichorien-Wurtzel, 12. Maaß Brunnen-Wasser, oder so aus der Erden oder Bächen quillet, alsdann nimm einen saubern Topf, thue die Wurtzeln in klein geschnittene Scheibgen darein, und auch den Haber sauber gewaschen, gieß die 12 Maaß Wasser daran, und laß es auf die helffte einkochen, welches du mit einem Stecken abmessen kanst, alsdann giesse es durch ein Tuch, daß der Haber und Wurtzeln zurück bleiben, hierauf laß es nochmahls aufwallen, und thue darzu 1. Loth Sal-Prunellæ, und ein u. ein halb Viertelpfund Moscovade Zucker, nimm es alsdann vom Feuer, laß es Tag und Nacht zugedeckt stehen, und wann es erkaltet, gieß es sachte ab, in etliche Bouteillen, damit die niedergesetzte Materie sich unter den Tranck nicht vermische, mache es fest zu, setze es in einen Keller, damit es nicht friere, so wird es sich setzen, alsdann kan man davon trincken, kalt oder warm, doch muß man in Winters-Zeit eine warme Stube haben, so man es auf einen Nothfall gebrauchen müste; aber im Frühjahr, Herbst, und insonderheit in den Hundtstagen ist es am besten.

Gebrauch und Kräffte dieses Trancks.

Von diesem Tranck kan man trincken des Morgens nüchtern 2. oder 3. Stunden vor der Mahlzeit 2 gute Becher voll, und 3 oder 4 Stunden

den nach der Mahlzeit wieder 2 andere Becher, und damit 14. Tage nach einander continuiren. Die Krancken und Schwachen dörfen nur einen Becher vor- und einen nach Mittag, wie gedacht, gebrauchen, werden grose Linderung empfinden. Die aber voller böser Feuchtigkeit und Verstopfung sind, können vorhero ein Clistier, oder sonst eine gelinde Purgantz gebrauchen, ehe sie diesen Tranck trincken; Man kan diese Artzney auch das gantze Jahr durch gebrauchen, ausgenommen, wann es eine gar grose Kälte ist, in denen Hundstagen aber ist es am besten, welches zu verwundern ist. In währender Zeit da man diese Artzney gebraucht, darf man sich nicht enthalten, noch sich zärtlich tractiren, sondern wie gewöhnlich; Wiewohl eine gute Diät gar gut dabey ist.

Dieser Tranck ist angenehm zu gebrauchen, auch angenehm in seinen Würckungen, dann er macht keine Schmertzen, noch einige Bewegung, und hat die Tugend, daß er die Nieren vollkommlich purgirt, da er dann genugsam Harmen, Ausspeyen, und Nasenschneutzen verursachet. Er erleichtert das Gehirn, reiniget die Lunge, Leber und Miltz, vertreibt alle innerliche Unreinigkeit, Fäulung und Malignität wie auch alle Hauptwehe, den Sand und Stein, so ohnlängst generiret ist, auch allerhand Fieber, sowohl continuirliche als intermittentes oder kalte Fieber, als da sind das tertian, quartan und dergleichen Fieber, ob man schon lang daran laborirt, wie auch alle Collicken und Seitenwehe, äuserliche Geschwulst, die Krä-

tze,

tze, die Schwerigkeit des Leibs, auch die Schwehrmüthigkeit; Er ermuntert die Sinnen, erklärt die Augen, erwecket den Appetit, macht Wohlschlaffen und Ruhen, giebt Krafft und völlige Gesundheit. Die Würckung dieses Trancks spühret man wohl 3 bis 4 Monath hernach, wann man solchen gebraucht, und die Besserung folget von Tag zu Tage mehr. Diese Artzney ist heilsam und gut, daß sie die innerliche Theile des Leibes ohne Empfindlichkeit reiniget, so daß man kaum eine Motion fühlet, daß sie (wie viele andere Artzneyen thun) den Leib schwächen solte, so stärcket sie denselben, und macht das Gemüth frölich, und an statt daß sie einen Eckel erwecken solte, machet sie einen grosen Appetit.

Aber das allerwunderlichste ist, daß sie in denen Hundestagen, da die gröste Hitze ist, und man keine Artzney, wegen besorgender Gefahr, so daher entstehen könte, gebrauchet, alsdenn diese Artzney bessere Würckung thut, als sonst in keiner Zeit des Jahrs, und ermuntert die Kräffte dergestalt, daß den Menschen deucht, er sey verjüngert, und aus allen Experimenten, so man hierinnen gethan, scheinets, daß es gleichsam eine Universal-Artzney sey, allerhand Kranckheit zu curiren; Sie hat auch diese Tugend, daß man sie kan alle Tag gebrauchen zur Gesundheit, aber es ist genug, daß man Sie Jährlich 14 u. 15 Tage nach einander gebrauche, in denen Hundstagen oder Herbst oder im Frühling; Sie macht nicht dünnleibig, wie es etliche verlangen und nicht wahrneh-

nehmen, daß alle purgirende Artzneyen einen Gifft bey sich haben, und dahero die Natur schwächen, ja allmählig gar über einen Hauffen werffen.

Dieser Tranck hat unlängst seine Tugend bey einer vornehmen Frau die 15. Jahr nach einander Hauptwehe gehabt, sehen lassen, dargegen man kein remedium finden können, zudeme war Ihr durchs Gicht der lincke Arm vertaubet, diese ist in 14. Tagen von dem Hauptwehe genesen, auch der Arm mit Verwunderung wieder zurecht bracht worden.

Noch mehr von Nutzen des Haber-Strohes und Habers.

Im Haber-Stroh gebadet, thut wohl denen, welche am Grieß- Stein- und Harn-Winde leiden, und stärcket die abgemattete Glieder, machet auch die Haar gelb, offt darmit genetzet.

Haber-Grütz giebt bequehme Suppen, sowohl für Gesunde, als diejenigen, welche einen rauchen Hals oder scharffe Brust haben, sonderlich wann sie etwas Zuckerkand oder Violen-Safft darunter mischen.

Das Haber-Brodt soll fetten Leuten dienen, die gern abnehmen und mager werden wollen.

Das Lager-Obst kan des Winters in dem Haber vor der Fäulung bewahret und frisch erhalten werden.

Unter das Maltz zu weissen Bier etwas weniges von guten Haber gethan, giebt dem Bier eine

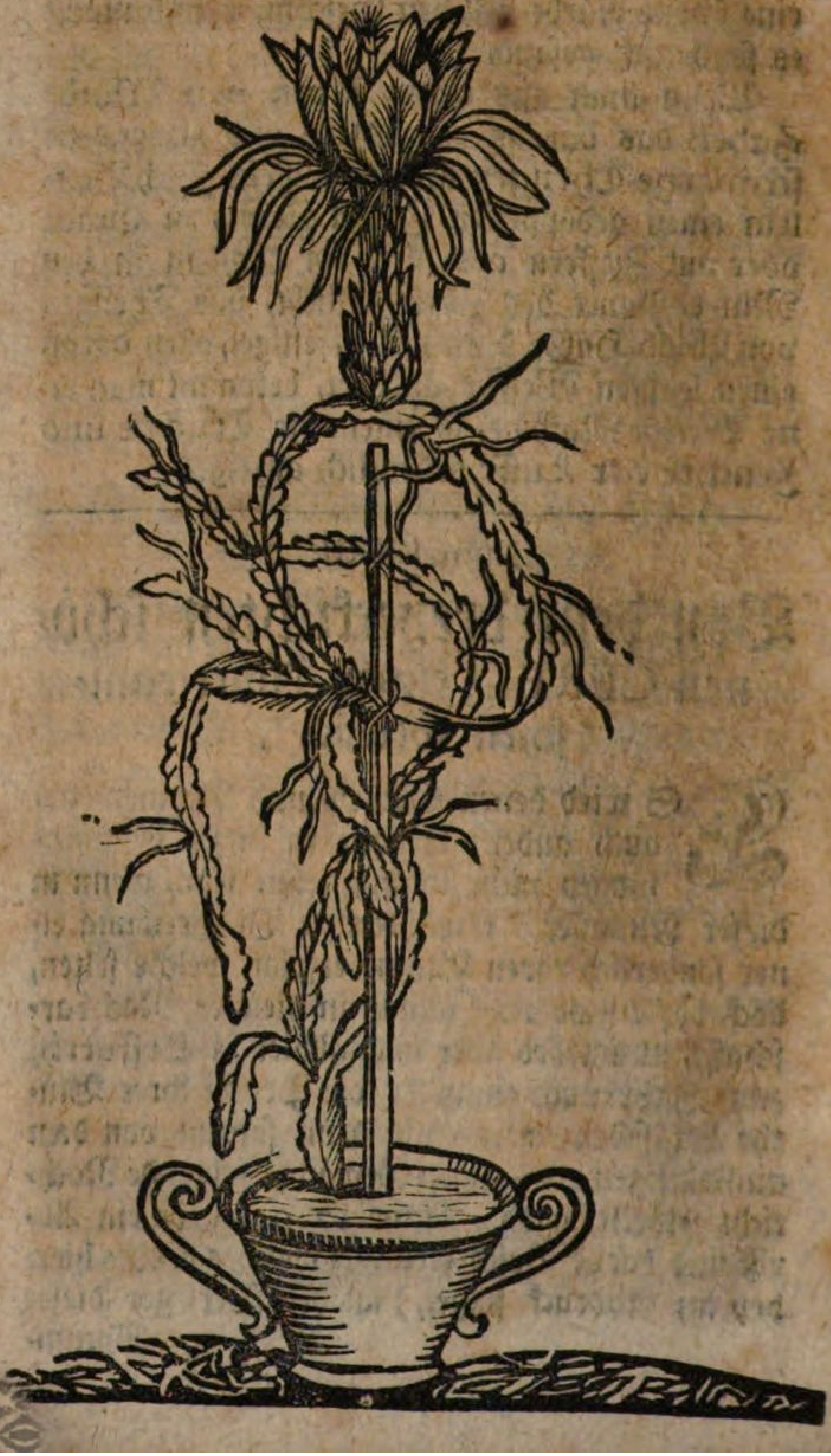
eine schöne Farbe, frischen Geschmack, und macht es sonderlich gesund.

Wenn man aus einem Korn von Wind-Haber das daraus gewachsene und gewundene schwartze Theilgen nimmt, auf ein gleich Bretlein einen gedoppelten Zirckel ziehet, in Grade oder mit Zieffern abtheilet, ein Löchlein in den Mittel-Punct des Zirckels sticht, das Theilgen von Wind-Haber darinnen befestiget, oben daran einen leichten Weisser ankleibt, bekommt man eine Wetter-Machine, so einem die Truckne und Feuchte der Lufft ordentlich anzeiget.

Num. LXXII.

Von dem dreyeckichten schönen CEREO, einem Americanischen Gewächse.

Es wird denen Garten- und Blumen- als auch andern Liebhabern dieser Sammlungen nicht unangenehm seyn, wenn in dieser Nummer die wahrhaffte Beschreibung einer sonderlich raren Blume erfolgt, welche selten, doch vor etliche 20. Jahren in hiesiger Nachbarschafft, nunmehro aber auch allhier in Erffurth, zwey Jahr nach einander, die Pracht ihrer Blüthe hat sehen lassen, wie denn sowohl von dem auswärtigen als hiesigen Gewächse folgende Nachricht ertheilet wird. Anno 1719. wurde ein Abriß und kurtze Beschreibung, (welches beydes hierbey im Abdruck folget,) an den Verleger dieser Samm-



Sammlungen übersand, seinen damahligen Druck mit beyzufügen, solche lautet also:

Bey der Hochfürstlichen Schwartzburgischen Residentz-Stadt hat in der verwittibten Fürstin zu Schwartzburg, gebohrner Hertzogin zu Braunschweig-Wolffenbüttel Durchl. Lust-Garten bey Dero Palais und Wittben-Sitze Augustenburg, der Cereus Major Peruvianus Spinosus Triangularis, (*) eine rare Bluhme unvermuthet präsentiret. Das Gewächs ist etwa 6. Jahr alt, und hat oben auf dem Bogen am 2. Aug. a. c. eine Knospe wie eine Arti-Schocken-Knopffe sehen lassen. Den 23. Aug. hat der dasige Gärtner, Herr Joh. Ernst Hübler wahrgenommen, daß auf selbigem Gewächse eine Bluhme ausschüssen würde, welches auch Abends sechs Uhr geschehen, daher er mit seinen Leuten, auch andern curieusen Zuschauern, die gantze Nacht durch beobachtet, weil dergleichen in hiesigen Landen bey Menschen Gedencken dergleichen nicht zum Flor kommen, auch die ältesten Gärtner solchen Flor nicht erlebet. Den Morgen am 24. Aug. gleich nach 6. Uhren ist die seltene und prächtige Bluhme wieder zugegangen, und ist hernach verwelcket. Auf dem Arti-Schocken artigen Knopffe waren die grünen Palmen-gleichen Blätter, welche die Bluhme umschlossen hatten. Die Blume war wie eine Lilie, doch viel höher, inwendig mit unzähligen gel-

Gg ben

(*) Ital. Ficoidas Africana, Folie Traßinajo Triangularia, blühet 1719. den 23. und 24. Aug. auf der Augustenburg.

ben Fäseln umleget, und gleichsam wie ein Becher vergöldet. Mitten inne war ein hohler gelber Stengel wie ein königlicher Scepter und oben darauf eine gelbe Crone zu sehen.

Die Höhe von dem Bogen dieser Bluhme war einen Schuh und zwey Zoll. Der Kelch oder Becher war hoch ein Viertel und zwey Zoll, welchen die wunderwürdige Bluhme formirete. Die Weite des Bechers war über das Creutz sechs Zoll.

Von dem Sechs-Eckigten schönen CEREO, welcher allhier, zwey Jahr nach einander, und welches besonders merckwürdig, auf einen Tag, zu seiner vortrefflichen und angenehmen Blüthe kommen, wird aus gleich-folgender Beschreibung, welche aus vornehmer Hand bekommen, umständliche Nachricht ertheilt. Die Figur wird in der zwölfften Sammlung, in Kupfer gestochen, in Abdruck zu sehen seyn.

Das Indianische Gewächse, so in abgewichenen 1743. und auch instehenden 1744. Jahre, welches zu bewundern, auf einen Tag, als den 23. Aug. in des (S.T.) Herrn Rath Eichelmanns Garten allhier in Erffurth zur Blüthe gelanget, führet den Nahmen:

CEREUS AFRICANUS SERPENS MAJOR ARTICULATUS. Flore maximo noctu sese aperiente & suavissimum odorem spirante.

Und

Und ist vor ohngefehr 8 Jahren aus den Hochfürstl. Marggräfl. Bade-Durchlachis. berühmten Garten zu Carls-Ruhe, nebst andern raren exoticis zum Present anhero übermachet worden. Dieses Gewächs hat man Juxta Vollkammeri Hesperides gegen den Anfang instehenden Seculi vor das rareste gehalten, und hat das erstemahl 1705 in Hrn. D. Joh. Georg Vollkamers Garten zu Nürnberg geblühet, dessen Beschreibung in vorangeregten Hesperidibus nachzulesen. Der allhier in Erffurth 2. Jahr hinter einander NB. auf einen Tag zur Blüthe gekommene CEREUS aber bestehet aus einen Schlangen-weiß in einander geflochtenen Stock, welcher zwey und eine halbe Ellen ohngefähr hoch, und sind dessen sechseckigte Rancken oder Glieder mit kleinen Sterngen-Stacheln und Zassern versehen, welche letztern, wo sie keine Stütze finden, in die Erde oder wohl gar in ein weiches löcheriches Holtz starck sich einflechten, und an selbigen in die Höhe zu klettern pflegen. Mehrgedachter CEREUS kommt sehr selten zur Blüthe, wann aber der Stock einmahl hierzu geneigt, gleich den Erffurthischen und denen in den Fürstl. Sächsischen Gothaischen Lust-Garten befindlich, so hat man diese fast jährlich zu hoffen. In den Eichelmannischen Garten ist vor der zweymahligen Flor zu Anfang des Junii wahrgenommen worden, daß an einen deren stärckſten Rancken sich ein kleines haariges Knöpffgen, einer ziemlichen Erbse groß, gezeiget, welches sich täglich

lich vergrössert, biß es gegen obernante Zeit, mithin binnen einem viertel Jahre die völlige Grösse erlanget und zur Flor gekommen, 8 biß 10. Tage vorhero hat sich die ausgeschossene und an einen haarigen sieben Zoll langen Stengel stehende Knopffe fast zusehens vergrössert, deren äusserste etwas lange Blätter grünlich, zwey Tage vor den Aufgehen aber eine schöne Zimmet-Farbe bekommen, da dann die Knopffe Abends gegen 6 Uhr in einer halben viertel Stunde aufgebrasset, und die Bluhme mit zunehmender Nacht biß gegen 12. Uhr gleichfals sich vergrössert. So bald sie sich nun aufgethan, und in ihrer Vollkommenheit sehen lassen, hat man wie Vollkammer mit Wahrheit schreibet, daran wunderbahre Schönheit und des vortreffl. aromatischen Geruchs, der das gantze Glaß-Hauß eingenommen, nicht satt werden können. Die Grösse dieser Blume hat der Mahler in diametro 11. Zoll befunden, ist also dieselbe von einen grossen Umgreiß, fast einer Sonnen-Blume gleich, aber in Ansehung ihrer in dreyfache Ordnung stehenden Goldgelben Strahlen oder Blätter, und der aus solchen hervorreichenden Schnee-weissen grossen Glocke, in welcher unzehlige kleine weiße Bläthgen, an gleichfals Schnee-weissen langen Faden, höchst wunderungs-würdig, hangen, bey genauer Einsicht auch sich alles perspectivisch präsentiret, gantz anders und weit schöner formiret. Nachdeme nun einige 100. Personen resp. hohen- vorneh-

men- und bürgerl. Standes diese ausserordentliche schöne Blüthe, biß gegen 12 Uhr des Nachts, mit nicht geringen Vergnügen in Augenschein genommen, und da sie sich nach Mitternacht nach und nach wieder zuschliessen wollen, (massen sie auch gegen 4 Uhr ihre völlige Schönheit verlohren und gleichsam abgestorben,) ist dieselbe von Hrn. Rath und Leib-Medico, D. Büchner allhier, in völliger Blüthe abgeschnitten, und zur Conservation in spiritum vini rectificatum aufbehalten worden.

Im übrigen hat man vor gut befunden, den über diese ausländische Blume bey den Volckamero gefundenen vortreffl. schönen poetischen Einfall gegenwärtiger zuverläßiger Relation mit beyzufügen:

Es ist das Glück der Welt in dieser
Blum zu sehen,
Um die es leyder ist in bester Flor geschehen,
Die, wenn sie schönstens blüht, im Augenblick verblüht,
Und ihrer Blätter Pracht verdorrt
zusammen zieht.

Lat.

Ostendunt terris hunc tantum fata
Nec ultra esse finunt,
Vix enim, florens, defloruit
Apparuit simul & aruit.

Num. LXXIII.

Continuation von des Papiers vielfältigen Gebrauch und daher entstehenden Nutzen.

1.

Das Papier fürtrefflich durchscheinend zu machen, daß man es zu Fenster-Läden, Zeichnen, Laternen und andern Dingen mehr kan brauchen.

Man nimmt schön weiß Papier, so geleimet ist, darzu, legt es auf ein glatt und gleiches Bret, (noch besser, es wird der Fenster-Rahmen gleich Anfangs mit dem Papier überzogen,) überstreicht solches mit nachfolgenden Fürniß warm, und läßt es alsdenn trocknen. Nehmet gut Nuß-Oel und weiß Mohn-Saamen-Oel, eines so viel als des andern, darunter weiß Dannen-Hartz und eben so viel Venedischen Terpentin gethan, doch nach Proportion des Oels, und auf einen gelinden Kohl-Feuer zergehen lassen, wohl untereinander gerühret, darnach das Papier darmit überstrichen. Solches wird davon schön hell und durchsichtig. Will man die Mühe nicht anwenden, so mache man es also:

2.

Nehmet helles weisses Baum- oder Mohn-Oel,

Oel, überstreicht oder reibet damit das geleimte Papier, biß es auf beyden Seiten überein siehet, und durchgeschlagen ist, hernach mit einem reinen leinen Tüchlein gestopfft, daß alles Oel sich wieder herausziehe, und im Schatten lassen trocken werden. NB. Solches Papier kan man auch auf Bilder, Kupffer-Stiche und alle andere Zeichnung legen, auch auf Schau-Stücke, Medaillen, auf Silber oder Meßing gestochene Figuren, so scheinet dasjenige, was darunter gelegt, wie bey einem Glase durch, und läßt sich alles genau nachzeichnen, und auf das subtileste mit Dinte und Farbe reisen und mahlen. Auch dieses Papier gehet sehr gut an, die innwendigen Rahmen der Fenster damit zu überziehen, des Winters die Kälte damit aufzuhalten, und doch dem Zimmer das Licht nicht zu benehmen.

3.

Schwartze Papierne Schreib-Tafeln zu machen.

Man nimmt darzu weisses starckes Schreibe-Papier, welches nicht sonderlich geglättet, sondern etwas rauhe ist, oder läst auf der Mühle von weissen oder andern Zeuge dünne Pappen machen, und verfähret ferner folgender gestalt: Nimm gebranntes Hirsch-Horn, oder gebrannte Kalbs-Kopff-Klatzen, solches zu Pulver gemacht, auf ein starck Leder gethan, das Papier damit fein gerieben, so legt sich das Pulver darein, daß man mit einen silbernen oder meßingern Stifft darauf

schreiben kan, so wird es schwartz, man kan auch sehr sauber und nette darein zeichnen, auch mit eben diesen Pulver und Leder alles wieder auslöschen. Wird das Pulver von gebrannten Schaaf-Beinen mit Gummi-Wasser angemacht, das Papier damit bestrichen, recht trocknen lassen, kan man gleichfals mit gedachten Stifften darauf schreiben und zeichnen, und in den Taschen-Calendern die guten Schreibe-Tafeln darbey schonen.

Oder: Man nimmt 4. Loth Leim, läst solchen über Nacht im Wasser weichen, darnach über Kohlen warm werden, zwey Loth gepülverte Alaun nach und nach darein gerühret, daß sich solche wohl auflöse, doch nicht überlauffe, alsdenn lassen kalt werden. Darnach nimmt man Schreibe-Papier, läst allemahl zwey Bogen zusamen pappen, wann sie trocken, wird 1) Kühn-Ruß in einen Löffel auf Kohlen gebrannt, und also warm auf einen Stein mit Wasser abgerieben, in Häufflein auf Lösch-Papier gesetzt und trocknen lassen; 2) Bimsen-Stein wie zwey Welsche Nüsse groß, auch zu Pulver gestossen; 3) So viel Schliff, so bey denen Schleiffern zu haben, darzu auch so viel gebrannten Kühn-Ruß gethan, bis es schwartz genug siehet, und alles wohl untereinander gerieben, mit dünnen Leim-Wasser angemacht, und mit einem Pinsel das Schreibe-Papier etliche mahl mit dieser Mixtur auf beyden Seiten überstrichen, jedesmahl aber erst wieder trocknen lassen; damit man die Pinsel-Striche nicht siehet, mit einem etwas feuchten Schwamm überfahren,

alsdenn

alsdenn in Blätter geschnitten, wie man solche verlangt. Darauf kan man mit Schiefersteinen-Griffeln nicht allein schreiben, sondern auch Gold und Silber darauf streichen, und mit einem nassen Finger gleich wieder auslöschen.

Das gelbe Pergament aus schönen Reh- oder Esels-Häuten wird also gemacht, daß man es zu Schreibe-Tafeln brauchen kan:

Man nimmt gebrannte Beine, wie schon erwehnet, läst solche auf einer Töpffers-Mühle zart reiben, darunter, nach Belieben, Saffran gethan, mit einem starcken Leim oder Gummi-Wasser untereinander zart gerieben, und die Haut auf beyden Seiten überstrichen.

4.

Papier-Schwärtze zu machen.

Nehmet die rothen Papier-Blätterlein, worinnen das geschlagene Gold zu liegen pfleget, zündet ein Blat nach dem andern an einem Lichte an, verbrennet solches, und laßt es in ein mit Wasser gefülltes Becken fallen, hernach mit einer Schaum-Kelle heraus geschöpffet, auf einen Mahler-Stein wohl gerieben, auf einen Häufflein trocknen lassen, und bey dem Gebrauch mit Gummi-Wasser angemacht; dienet auf weiß zu Schattiren, und mit ein wenig Röthel gemischt, gibt es eine liebliche Farbe.

5.

Papier-Zeug aus Maculatur und zerrissenen Stücken Papier zuzurichten, und recht artige und nützliche Sachen daraus zu formiren.

1. Den Papier-Zeug kan man also machen: Man thut in ein Thönern Becken, Asch oder Höltzern Stötzgen rein Wasser, darein stopfft man allerhand zerrissene und zu nichts taugende Bogen und Blätter von Papier, oder Hobel-Späne, so bey denen Buchbindern vor dem Einbinden der Bücher abgeschnitten werden, lässet solches zwey bis drey Tage weichen, unter der Zeit mit der Hand und Fingern oder Holtz öffters darein gestossen, bis alles zermalmet ist, und ein weicher Papier-Zeug, wie ein Muß daraus wird; das Wasser kan man daraus drucken, und frisches daran giessen, so gehet auch der Leim hinweg. Wer Gelegenheit hat, auf der Papier-Mühle reinen Papier-Zeug zu bekommen, der bedarff der oben gemeldten Mühe nicht.

2. Hat man nun Formen in Holtz geschnitten, oder Thönerne, und bey dem Töpffer gebrannte, als Laubwerck, damit gantze Schräncke zu zieren, runde, ovale, vier- oder acht-eckigte Rahmen zu Bildern, Spiegeln und viel andern Sachen mehr, als Engels- und andere Gesichte, Vögel u. d. g. wie sich denn fast alles mit Thon läst sauber abformen, es sey Silber, Zinn, Meßing, Blech oder die von

Bild-

Bildhauern ausgeschnittene Rahmen aus Laubwerck und Blumen zu Bilder-Rahmen, Wand-Leuchtern, Thee-Schaalen darauf zu setzen, und dergleichen Zierrathen der Zimmer und Säle. So läst sich in solchen höltzern- oder gebrannten thönern Formen wiederum alles NB. mit Papier-Zeug abformen, und also zubereiten, daß es läßt, als wäre es lauter Bildhauer-Arbeit, und kan mit Farben bemahlet, oder vergoldet, versilbert und laßiret werden.

3. Die Formen von Holtz werden mit Oel etliche mahl bestrichen, daß es sich fein hinein ziehe, wie denn alle Formen, worein man von Papier-Zeuge etwas will abformen, auch die von Thon gebrannten, zuvor mit Oel müssen bestrichen seyn, damit dasjenige so man geformet, ohne zu zerreissen, auch wieder heraus gehet. Ich habe in Holtz von Birn-Baum, welches zuvor wie ein Bret, fein gleich gesäget und glatt gehobelt worden, Rähmgen von Laubwerck und Blumen gestochen, mit Oel starck geträncket, Rähmgen von offtgedachten Papier-Zeug verfertiget, solche verguldet, schöne Kupffer-Stiche auf Glaß-Tafeln gebracht, daß nur der Abdruck geblieben, solches mit Farben hintermahlt, Gold darauf gelegt, und in die Rähmgen gefaßt, läst überaus schön, zieret ein Zimmer auf lange Zeiten, indem aller Schmutz, so Fliegen, Staub, Rauch, u. a. m. verursachen, sich mit einem feuchten Schwamm oder leinen Tüchlein gleich wieder rein läßt abwischen. NB. Wie in Kupffer gestochene schöne Figuren auf Glaß zu brin-

bringen, sauber nach dem Leben zu hintermahlen, und Gold darauf zu legen, ist in dem Oeconomischen Frauenzim̃er-Calender im 3ten Theile pag. 635. sqq. zufinden, kostet 12. Groschen wer solchen verlanget.

4. Das Abformen geschicht also: Wenn die Forme mit Oel bestrichen, so nimmt man von dem Papier-Zeug, und stopffet die Forme damit nach und nach voll, doch also, daß die Figuren recht heraus kommen, solches geschicht, wenn man auf den in die Form gedruckten Papier-Zeug ein feucht leinen Tuch leget, einen Bad-Schwamm nimmt, damit das Tuch überall wohl drucket, so zeucht der Schwamm das Wasser an sich, und wann er voll, so druckt ihn aus, und thut solches so lange, biß kein Wasser mehr heraus zu bringen ist; Ist die Forme thönern, alsdenn damit auf den Ofen oder in die Sonne, damit der Abdruck recht eindorre, darnach mit einem Messer am Rande herum recht loßgemacht, so es aber nicht recht trocken worden, gehet es ohne Zerreissung nicht heraus.

5. Alle dergleichen Abformungen werden erstlich mit einem Pinsel und Leim überstrichen, der Leim muß weder zu wässerig noch zu dicke gemacht werden, wann man der Mühe will überhoben seyn, es etliche mahl zu überstreichen, ist der Leim zu dicke, so legt sich solcher zu starck in die Tieffen des Abgeformten hinein, welches nicht wohl stehet. Alles was man macht, muß erst wieder trocken werden, ehe es nochmals überstrichen wird,

sol-

solches ist auch zu verstehen, wenn man über den Leim=Grund einen andern mit Kreide oder Bleyweiß, oder gelben Grund macht. Die Kreide oder Bleyweiß wird erstlich mit Wasser auf einem Mahler-Stein zart gerieben, auf Häuffgen gesetzt und trocknen lassen, alsdenn mit dünnen Leim-Wasser angemacht, und die Abformung überstrichen, bis es eine gefällige Gestalt bekommen; darnach kan es mit Farben gemahlet und schattiret, oder mit Gold oder Silber=Grund überzogen, und darauf mit Gold- oder Silber-Blat beleget, und endlich mit einem Glett=Zahn poliret werden, dadurch Gold und Silber einen schönen Glantz bekommt. Man kan auch Schalen von Silber, Messing und Zinn mit gantzen Bogen, so durchs Wasser gezogen, abformen, man stopfft mit einer Bürste den mit Wasser genetzten Druck-Bogen, welcher so groß als die Schale ist, in die Blumen der getriebenen Schale, daß sich solche wohl abforme, alsdenn wieder einen andern Bogen Druck-Paier mit Kleister, aus Mehl und Wasser bereit, bestrichen, und über vorigen Bogen gelegt, und allenthalben auf die Schale gedruckt, bis 3. oder 4. Bogen gedoppelt also mit Kleister aufeinander gepappet sind. Die Schalen werden vergoldet oder versilbert, oder auf Porcellain-Art gemahlet, wenn solche zuvor mit Bleyweiß, wie oben gemeldet, überstrichen worden.

NB. Wie man alles mit Thon oder Gips kan abformen, gehöret nicht in diese, sondern in eine absonderliche Numer.

6. Zu

6. Zu allen solchen abgeformten Papier-Rahmen wird von dünnen Bret, in solcher Grösse wie die Abformung erfordert, der Boden gemacht, und der Rahmen von Papier-Zeug darauf feste angeleimet.

6.

Von Türckischen Marmolirten, gesprengten, geblümten Papiern, von Procat mit denen schönsten Blumen von allerhand Farben, Gold und Silber 2c.

Es liegen davon die allerschönsten Muster und Sorten bey denen, die damit handeln, in Läden, und werden noch immer neue Arten ausgesonnen, wie aber dergleichen bereitet werden, müssen wir, wegen deren Weitläufftigkeit bis auf ein andermahl verspahren.

7.

Von Kupffer-Stücken.

Deren Zahl, Sorten und Inventiones sind unzählig, damit die Papiere, von Grösten bis zum Kleinesten gezieret werden, durch Stechen, Radiren und der so genandten schwartzen Arbeit, von diesen allen, auch wie von einem Kupfferstück zu raisoniren, ob es gut gemacht ist, wäre unterschiedenes beyzubringen, wann es dißmahl der Raum zuließ, muß also aufgeschoben bleiben, weil denen illuminirten Kupfferstücken und

und dererselben vielfältiger Gebrauch noch einige Zeilen gewidmet sind.

Erstlich lassen sich mit den ausgeschnittenen Figuren, Blumen und Laubwerck der illuminirten als schwartzen Kupfferstiche, Butz-Schräncke, Schreibe- und Thee-Tische, Schmuck-Kästgen, Nehpolde, Spiegel, Bilder-Rahmen, Pouder-Schachteln, und alles was von Holtz und Pappen zur Zierde kan bereitet werden, damit artig belegen, darnach mit einen Lack-Fürniß überziehen, welches alsdenn läßt, als wäre es mit gröster Kunst darauf gemahlet, und bekommt einen Glantz, wie der schönste polirte Marmor 2c. Wie dieses jedweder Liebhaber selbst aufs beste verfertigen kan, ist in dem Oeconomischen Frauenzimmer-Calender, im dritten Theil pag. 613. sqq. nachzuschlagen, allwo alle Vortheile und Handgriffe aufrichtig gemeldet werden. Wer diesen Theil nicht hat, kan ihm bey den Verleger dieser Sammlungen vor 12. ggl. bekommen, alle 3. Theile vor 1. Thal. 12. Gr.

Zum andern wie die schönen illuminirten Kupfer-Stiche auf glatt gehobelte Breter oder recht geglättete Pappe zu leimen, mit Lack-Fürniß zu überziehen, daß solche wie gemahlte Tafeln lassen, Spinnen, Fliegen, Rauch und Schmutz keinen Schaden thun können, ist in dem dritten Theil nur gemeldten Calenders pag. 641. zu finden.

Num.

Num. LXXIV.

Vom Staar.

Es ist dieser Vogel in der Grösse einer Drossel, wenn er jung ist, siehet er licht-grau, nach einem Jahre aber verfärbt er sich, und wird schwartz, am Halse gläntzend und mit weiß eingesprengt. Wann man die Eyer mit Baum-Oel bestreicht, und also ausbrüten läßt, sollen die Staare weiß werden. Er hecket in hohle Bäume, und ziehet im Herbst in grosser Menge beysammen. Man kan sie mit Netzen, da jeder Flügel 8. Schuh lang ist, fangen wie die Lerchen; Es werden etliche ausgestopffte, und ein paar lebendige Staare, so zahm, auf den grünen R[illegible]sen gesetzt, als wann sie da herum liefen, so fallen die, welche gepflogen kommen, zu ihnen herab auf den Vogel-Heerd. Oder man kan sie in Fisch-Reussen fangen, wie in der achten Sammlung die listigen Sperlinge zu fangen pag. 369 sqq. gemeldet worden; man bindet das Fisch-Reuß nach der länge auf einen Baum, wo sie sich aufhalten, leget ein Bretlein darein, darauf streuet man Haber und Hanff-Körner, weil sie nach den Hanff-Körnern gewaltig lauffen, und sich also sehr viele fangen lassen. Es ist einer der artigsten Vögel, die man hier zu Lande hat, läßt sich leicht kirre machen, spielt mit allerhand lustigen und lächerlichen Stellungen, und lernt allerley Stimmen der Menschen und Thiere nachmachen. Er gehet denen Wein-Beeren gerne nach, aber nicht ohne Schaden der Wein-Berge. Bey denen Alten sind sie, sonderlich in der Weinlese, wenn sie am fettesten, vor ein Lecker-Bißlein gehalten worden, doch aber werden sie vor eine ungesunde Speise gehalten, und kommen heutiges Tages auf keine gute Tafeln.

Kern
Anmuthiger und Zeit-kürtzender,
Eines auserlesenen Vorraths curieuser
und nützlich-gesammleter
Wissenschafften
und derer brauchbaresten
Kunst-Stücke,
Welche
Aus Mathematischen, Medicinischen, Chymischen, Mechanischen, Historischen, Oeconomischen und vermischten Materien derer besten alten und neuern gedruckten Bücher, geschriebenen Blättern, berühmter oder erfahrner Männer und guten Künstler mitgetheilten Experimenten hergeleitet werden;
Also:
Daß solche nicht allein zur Gemüths-Belustigung im Lesen, sondern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haushaltungen so wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor Künstler und andere Profeßionen dienlich sind.
Darbey vieles mit nöthigen und sauberen Figuren erläutert wird.

Eilffte Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken, Buchhändl. und Universitäts-Buchdrucker, 1744.

Num. LXXV.

Von Gebrauch und Nutzen des Perspectives.

Ich verlange ietzund nicht zu reden von Nutzen und Gebrauch derer grossen Tuborum, die man theils am Himmel, theils auf der Erde brauchet, welche ich auser dem schon sorgfältig von denen Perspectiven unterschieden habe in dem vorhergehenden Stücke, und welche auch in dem nächstfolgenden erst nach ihrer gebührenden Ordnung sollen abgehandelt werden, sondern ich habe allein die kleinern Perspective vorgenommen, welche, nach der bereits gegebenen Beschreibung aus **zweyen Gläsern bestehen.** nemlich aus einem **hohlen**, und einen Convexen, welche auch niemahls gar zu groß gemachet werden, sondern mehrentheils klein und compendieus. Nun ist es zwar allerdinges wahr, daß der Gebrauch dieser Perspective, so allgemein er zwar ist, dennoch nicht so hauptsächlich ist, als der Ge-

Gebrauch derer Tuborum, jedennoch ist es so gar schlecht nicht, daß man nicht Ursache haben solte von seinen Nutzen und Gebrauch etwas zu gedencken.

1. Es ist im vorhergehenden Stück gesagt worden, wie man diese Perspective machen solle, wenn man aber nun Gläser, Röhren, und alles zugehörige verfertiget hat, und nicht weiß wie man dasselbige richtet, damit das Object deutlich genug erscheine, so berichte, wenn du dasjenige wohl angemercket hast, was ich in denen vordersten Stücken von Zubereitung derer Gläser in denen Schalen, und von der so genannten Lehre oder Section derer Schalen gedacht habe, so wirst du schon auch nunmehro capable seyn, diesen Hand-Griff zu begreiffen, und dir zu Nutze zu machen. Dannenhero mercke folgendes:

Wann du das Objectiv-Glaß in einer Schale von 18 Zollen geschliffen, so wird dasselbe auch einen Focum haben von 18. Zollen, das ist, es wird müssen 18. Zoll entfernet seyn von derjenigen Sache, die ich sehen will, ist nun dein Ocular-Glaß ein Concavo-planum und auf einer einzollichten Schüssel auswendig geschliffen, so ziehet es von der Länge deines 18. Zölligen Glases 2. Zoll zurücke, so bleibt 16. Zoll, und so weit muß just ein Glaß von dem andern in denen Röhren stehen. Ists aber, daß du dich etwa wegen des Ocular-Glases nicht wohl drein richten könntest, so kanst du es nur machen, wie alle Mechanici, die das Fundament nicht verstehen, und kanst die

Röhren etwas länger nehmen, als dein 18. Zölliges Glaß erfordert, und bey der Probe und Durchsehen deines Perspectives, dieselbigen immer so lange hin und wieder schieben, bis das Object recht deutlich und helle dadurch kan gesehen werden. So machen es diejenigen gemeinen Brillen-Macher, die bey nichts-nutzigen und ungelehrten Meistern ausgelernet haben.

2. Daß man sich nicht allezeit in das hohle Ocular-Glaß richten könne, kommt daher, weil man diese Hohl-Gläser nicht allezeit auf der Mühle, und auf einer gehörigen Schale verfertiget, denn dieses ist allzu mühsam, und allzu kostbar, dannenhero hat man eine andere Invention, und macht dieselbigen bisweilen mit den küpffernen Rädlein eines Glaß-Schneiders, welches aber eine gar geübte Faust erfordert, damit selbige fein rund werden möchten, oder machet sie mit einem auf der Drehe-Banck rund abgedreheten Eisen, das man in eben eine solche Machine schrauben kan; wie der Glaß-Schneider ihre Schneid-Zeuge zu seyn pflegen, mit diesem kan man das Glaß, wenn man es nur anhält, gar geschwind forciren, und darff man sich nur verschiedene solcher Eisen zu legen, damit man kleine und grosse Löcher damit verfertigen kan, so wird man wohl zu rechte kommen können.

3. Von dem allgemeinen und bekandten Gebrauch, da man dasselbige nur insgemein zu seiner Ergetzlichkeit und Nutzen gebrauchet, wenn man an einem entlegenen Orte etwas sehen will,

mag

mag ich anietzo nicht gedencken; Es hat aber dasselbige einen ungleich höhern Nutzen, den diejenigen nicht allezeit wissen, die solches besitzen. Ich habe schon oben und auch in dem vorhergehenden Stück gedacht, daß dieses Perspectiv so weit müsse heraus gezogen werden, als die Distanz derer Gläser, und ihrer focorum erfordert: Wann man aber mit eben diesem Perspective einen Brief, oder sonst etwas klar geschriebens in einem anderen Hauß begehrete zu lesen, welchen man mit blossen Augen nicht würde haben lesen können, so wird man mit demselben, wann er in der vorigen, und ordentlichen Distanz bleiben solte, durchaus nicht lesen können, weil die Distanz allzu nahe ist. Wann man aber die Röhren, so weit als sie gehen wollen, von einander ziehet, bis man sehen wird, daß sich das geschriebene deutlich darauf präsentiret, so wird man sehen, daß man viel besser reussire.

4. Wenn man mit grossen Tubis nicht versehen ist, und doch gerne die Sonne und den Mond in seiner Stuben betrachten will, so kan man sich dieser kleinen Perspective ebenfals sehr wohl, und mit gantz guten Succeſs bedienen. Man fasset dieselbigen in eine höltzerne Kugel ein, doch so, daß gedachte höltzerne Kugel das ein und ausziehen der Röhren nicht verhindere, hernach stellet man das Perspectiv nach seiner gehörigen Distanz, schneidet in seinen Fenster-Laden ein rundes Loch, und setzet die höltzerne Kugel (die fein gehebe sich hinein schicken muß) darein, drehet auch dieselbe so

lange mit dem Perspective herum, bis dasselbe das Bildniß der **Sonnen**, oder des **Monden** auffasset, (NB. es muß aber die gantze Stube finster gemachet seyn, sonst wird man nichts sehen,) so wird sich denn dasselbe auf das **dahinter** gehaltene weisse **Papier werffen**, und aufs schönste mahlen, je schöner die Gläser, so in demselbigen befindlich sind, werden geschliffen und poliret seyn. Auf solche Weise kan man auch **Sonnen- und Mond-Finsternisse** gantz deutlich, commod, und ohne Verletzung seiner Augen betrachten.

5. Es ist aus der Physic, (Natur-Lehre) bekandt, daß die Sonne, ihren Cörper und Grösse nach, bald kleiner, bald aber auch grösser erscheine, nachdem nehmlich dieselbe weit oder nahe zu denen **gewissen Jahres-Zeiten** von unserer Erden absteher, die Grösse aber der Sonnen kan kaum mit unsern Augen abgemessen, und in acht genommen werden, zum wenigsten ist sie nicht so sensibel als der Mond, wenn er voll, und im Perigeo mit unserer Erde ist, als welcher zu der Zeit gantz erschrecklich groß ist, viel grösser als sonst, wenn er in Apogeo ist. (Perigeus und Apogeus sind 2 Mathematische Wörter, jenes zeigt an, wenn der Mond unserer Erden am nächsten stehet, und also am grösten ist; Dieses aber, wenn er am fernesten stehet, und also am kleinsten ist. Denn der Mond laufft um die Erde nicht Circul rund herum sondern Oval, und also muß er der Erden nothwendig einmahl näher, und einmahl ferne stehen.) Um nun diese differirende Grösse der Sonnen mit Augen zu sehen,

hen, mache man in seinen Zimmer wiederum alles dunckel, und setze das Perspectiv so, wie oben gedacht worden, in die höltzerne Kugel, und ins Fenster, und lasse den Cörper der Sonnen zu der Zeit auf ein weiß Papier fallen, und sich mahlen, wenn dieselbe in den Steinbock tritt, (das geschiehet den 22. Dec. da sie den kürtzesten Tag in unsern Ländern machet,) zeichne dabey mit einem Circul, oder nur mit 2. Marquen den Durchschnitt der Sonnen auf deinem Papiere, wie groß dieselbe sey, gib hernach in dem **Wassermanne**, in denen **Fischen**, und in allen nachfolgenden Zeichen wiederum Achtung, bis auf das Zeichen des **Krebses**, (das ist den 22ten Jun. da die Sonne in unsern Ländern den längsten Tag machet,) so wirst du befinden, daß der Cörper der Sonnen im ersten halben Jahre, und in denen ersten 6. Himmlischen Zeichen, vom Zeichen des **Steinbocks** an am grössesten, in denen andern aber bis nach dem Zeichen des Krebses am kleinesten sey. Wenn du aber zu denen Zeiten derer Æquinoctiorum dieselbe wirst ansehen, wirst du befinden, daß sie einerley Grösse im beyderley Zeiten behalten wird. (Beyde Æquinoctia zeigen nur diejenige Zeit an, wenn die Sonne auf den Æquatorem kömmet, welches des Jahres eben auch zweymahl geschiehet, nemlich einmahl den 22. April im Früh-Jahre, und das 2te mahl den 22. Sept. im Herbste, da sie den Tag und Nacht gleich machet, und einmahl in das Zeichen der Waage, das andere mahl in das Zeichen des Stieres tritt.) Daraus fliesset also das bekañte

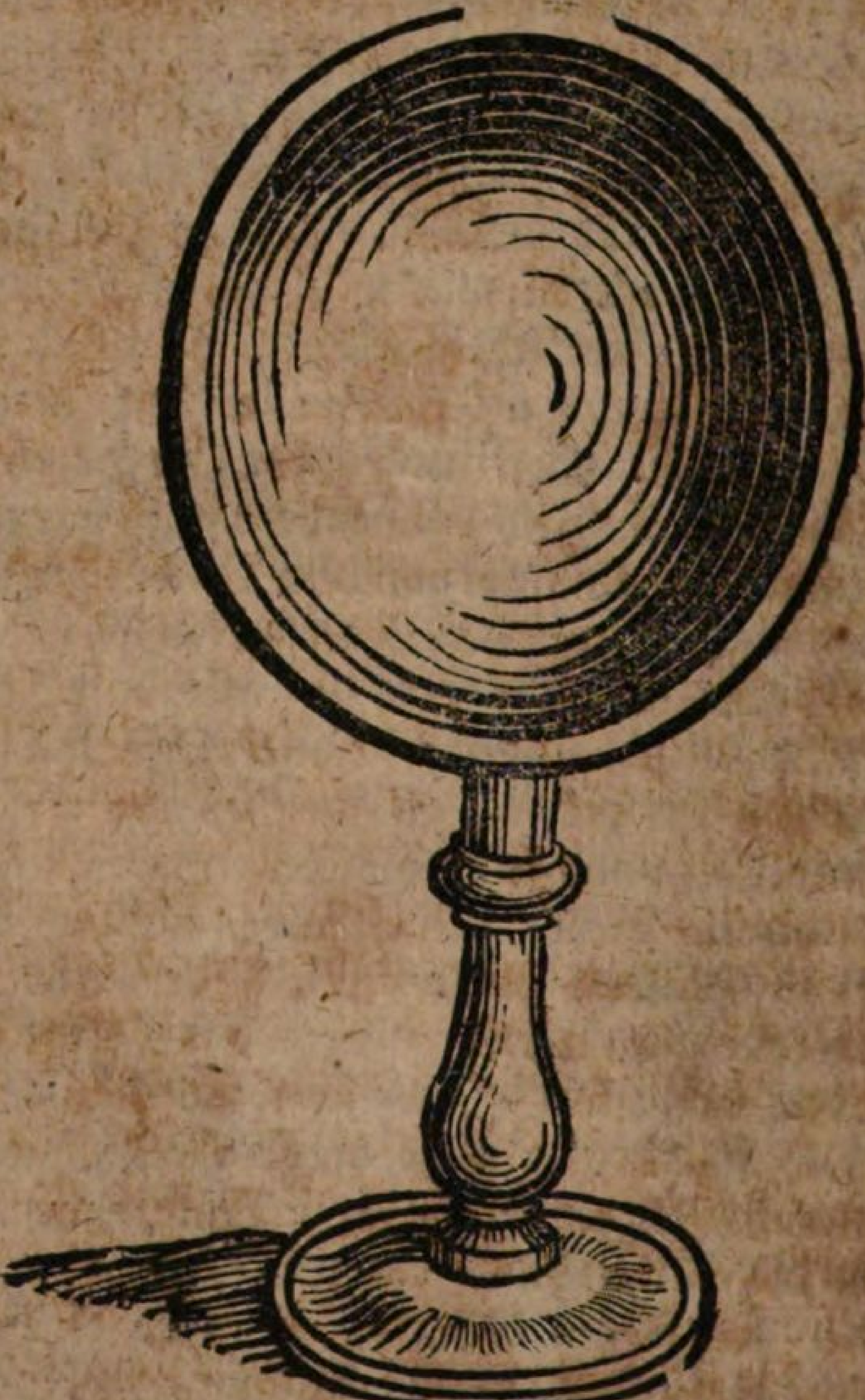
Parodoxon in der Physic, welches dem gemeinen Mann so schwer eingehet, daß nemlich die Sonne im Winter niedriger, im Sommer aber höher stehe, weil man selbiges mit Augen und mit Händen durch dieses Experiment zugleich begreiffen kan. Ob wohl nicht zu leugnen, daß auch dieses dabey wahr bleibe, daß die Sonne im Winter weiter von unseren Ländern entfernet sey, als im Sommer, daher der Unterscheid der Kälte und Wärme grossen theils mit herkömmt. Im übrigen glaube ich wohl, daß ihrer viele dergleichen Perspective in ihrer Verwahrung haben, und wohl bis diesen Augenblick daran nicht gedacht haben, daß man mit denen solche Curiositäten und Nutzbarkeiten verrichten kan, wie hier vor Augen lieget.

6. Ich recommandire hierbey einem fleißigen Curioso, der zumahl seine Kunst aus dem Fundament gelernet hat, eine beständige Praxin, und fleissiges Nachsinnen, so werden ihm unvergleichlich schöne Sachen unter die Hände kommen, daran er so nimmermehr wird gedacht haben. Dieses eintzige ist annoch anzuführen, daß man dergleichen Perspective, wenn sie wohl und sauber gemacht seyn, öffters an statt derer Ferne-Gläser, und zwar mit gar guten Nutzen sich bedienen könne. Bekandt ist es, daß die Ferne Gläser, (wovon in Zukunfft auch eine besondere Tractation erfolgen soll,) niemahls vor alle Augen sich schicken, sondern dieser braucht convexe, ein anderer concave Gläser, dieser braucht hochgeschliffene, ein anderer niedrig geschliffene, ieder nach seinem Alter,

und

und nach der Beschaffenheit seiner Augen. Dannenhero es sehr schwer ist dergleichen Gläser nach der Beschaffenheit eines ieden Auges zu machen, sonderlich wenn man die Kunst nicht recht verstehet, noch schwerer aber, dergleichen zu finden, massen unter 10. unter welchen man selbige ausliefet, offtermahls kaum eins ist, das sich vor eines Augen schicket. Also kan man in Entstehung dessen gar leicht mit einem kurtzen Perspective dieses verrichten, was man sonst mit denen Ferne-Gläsern zu verrichten pfleget. Nur sind 2. Fehler dabey, die man nicht vermeiden kan, deren der erste ist, daß die Oeffnung derer Perspective gar zu klein ist, und ich dannenhero auch gar ein klein weniges auf einmahl von dem Objecto zu sehen bekomme; Der andere ist dieser, daß es in der Kirche, wenn ich nicht gegen das offenbare Licht stehe, fast Ordinairement zu dunckel ist, und ich also mit dem Perspective, als welches wegen seiner kleinen Oeffnung selbst dunckel genug ist, nicht viel sehen kan. Beyde Fehler finden sich bey denen Ferne-Gläsern nicht. Doch der erste ist noch einiger massen zu curiren, denn das Perspectiv darff ohne dem nicht länger seyn, als die Hand breit ist, daß ichs also ohne grosse Ceremonie zu machen, commode und ohne vieler Leute wahrnehmen vor die Augen halten kan, dannenhero wenn sich einer ein wenig darmit übet, wird er bald eine solche Fertigkeit darinne erlangen, daß er ohne langes und grosses Suchen alles damit finden kan. Aber der andere Fehler, was anlanget die Dunckelheit, ist unheilbar.

NB. Diese Figur stellet einen Brenn-Spiegel vor, und ist dessen Beschreibung p. 242. und 243. nachzuschlagen.



Num. LXXVI.

Eintzelne Anmerckung über die Aufführung eines dauerhafften und guten Gebäudes.

Am ersten und behutsamsten muß man sich des Grundes erkundigen; Wird hier etwas vernachläßiget, so lehret die Erfahrung mit vielfältigen Exempeln, was vor unverbesserlicher Schade denen Gebäuden dadurch zugewachsen sey. Man hat also zu sehen

von dem Grund eines Gebäudes.

I.) Auf den Grund, und daß man solchen recht kennen lerne. Wenn der Grund, darauf gebauet werden soll, felsicht, oder auch die Last des aufzuführenden Baues geringe, daß das Erdreich selbst feste genug ist, so hat die Natur den Baumeister vieler Arbeit überhoben. Hierbey ist sonderlich in acht zu nehmen, daß man auf kein altes Gemäuer, es sey abgebrochen, oder eingefallen, ein neues Gebäude aufführe, wenn man nicht genug versichert ist, daß es, den Bau zu tragen, starck genug sey. Diejenigen versehen es hier gewaltig, welche einen Theil des neuen Hauses auf alten, und einen Theil auf neuen Grund in frische Erde setzen; es wird sich der letztere unfehlbar sencken, und ein Messerrücken starck verursacht in der Höhe einen gar grossen Riß. Es ist aber noch keine sichere Rechnung erfunden, nach welcher man gewiß aus

der

der gegebenen Last des Gebäudes, nach Beschaffenheit des alten Grundes, oder auch des Bodens die Stärcke des Grundes ausrechnen könne: sondern man muß sich damit behelffen, daß man die Last des neuen Baues und die Stärcke des Grundes, zugleich mit der Stärcke eines andern Grundes, und der Last des auf ihn ruhenden Gebäudes vergleichet, und die Erfahrung zum Beweiß annimmt.

Wie der Grund oder der Erdboden zu untersuchen.

II.) Hat man die Beschaffenheit des Erdbodens erkannt, muß man sehen, ob das Erdreich immer in einen so fortgehe, wie man es oben gefunden, oder ob nicht andere Adern und Gänge sich hier und da befinden. Beydes zeiget sich, theils durch Aufgraben der Erde; theils, wenn zugespitzte Stangen an verschiedenen Orten mit einem Schlägel eingerammlet, und an ihnen bemercket wird, wie viel bey jedem Schlage die Stange gesuncken sey. Da aber auch darauf zu sehen, ob der Grund tiefer hinunter eben so, wie oben, beschaffen sey, wird man es nicht allein durch tieferes Graben, sondern am leichtesten durch folgendes Experiment finden: Man grabe in den Grund-Graben eine Grube etliche Schuh tieff; an beyden Enden setze man einen irrdenen Topff mit Wolle angefüllet, doch, daß der Topff mit der Wolle genau gewogen sey, den Topff bedecke man mit einer Ziegel, die Grube an den Orten, wo die

die Töpffe stehen, mit Bretern und Erde, nach einigen Tagen nehme man die Töpffe heraus, und wiege sie; haben sie ihr Gewichte behalten, so ist unten gewiß kein Morast und Wasser; sind sie aber schwerer worden, so ist es ein Zeichen, daß unten Morast und Wasser seyn muß, weil die aufsteigende Dünste seine Schwere vermehret haben; haben sich kleine Tröpffgen, in Gestalt des Thaues angehängt, so ist unten eine Qvelle. Wie das morastige und lockere Erdreich durch Einrammlung eichener Pfähle, oder durch Schlagung eines Rostes zu befestigen, ist hier zu weitläufftig auszuführen.

Von der Grund-Mauer.

III.) Nach Kenntniß des Grundes wird die Grund-Mauer angefangen, welche in dem wohl ausgeebneten Grund-Graben unten breiter angeleget wird. Sie kan ein wenig schief aufgeführet werden, wodurch sie nicht nur dem Erdreiche besser wiederstehet, wenn es von Kälte auseinander getrieben, oder vom Regen aufgeschwellet wird. Einige rathen, es solten die Steine eben so gelegt werden, wie sie im Felde oder Steinbruche gelegen, da sie nicht so leicht springen würden. Bey Bereitung des Kalcks hat man dahin zu sehen, wenn er gelöschet wird, und noch recht warm ist, man den Sand einmische, wodurch dem Schaden, der von Salpeter an Mauren entstehet, vorgebeuget wird.

Von

Von hohen Mauern

Wird eine Mauer aufgeführt, so muß es senckrecht geschehen, damit nichts an derselben ungegründet stehe, noch sich der Staub anlege, und dieselbe, wenn sie bey Abwechselung des Wetters schwitzet, unsauber mache. Damit sie aber von dem Perpendicul nirgends abweiche, muß sie an den Ecken stärcker, als an den übrigen Orten bereitet, zu Erleichterung aber der Last vor das Fundament, in jedem Stockwercke eingezogen oder verdünnet werden. Zu Bereitung des Kalcks wird mit hinlänglichen Wasser drey Viertel gegrabener Sand, und ein Viertel Kalck; oder ein Drittel Fließ-Sand, ein Drittel Ziegel-Grieß, und ein Drittel Kalck mit allem Fleiß durch einander gerühret. Die Mauer selbst kan also verfertiget werden:

Man verbindet mittelmäsige Bruchsteine mit reichlicher Speise, und damit die Ecken etwas stärcker gemacht werden, führet man sie von Ziegeln oder Quatersteinen auf, die sich mit verwechselten Fugen wegen ihrer regulairen Figur durch den Kalck besser verbinden lassen; man kan auch in der übrigen Mauer mit unter Ziegeln oder regulair-gehauene Steine mit einmauren.

Oder: Man maure von Ziegeln oder Quatersteinen einen Kasten auf, welcher durch Kalck mit verwechselten Figuren fleisig verbunden; in den mittleren Raum fülle man Feldsteine und andere Stücke von Steinen, die nicht über ein Pfund

schwer

schwer sind, und giese reichlich Speise darzu, welche wohl eingestampfft werden müssen. Wenn die Mauer drey Schuh hoch, so werden drey Reihen Ziegeln durch die **gantze Dicke der Mauer** über einander gemauret, mit welcher doppelten Arbeit man abwechselt, bis die gantze Arbeit fertig ist.

Andere setzen zwey Breter gegen einander, welche so viel Raum einschliessen, als die Mauer einnehmen sollen, füllen den Raum zwischen den Bretern mit Kalck und allerley Steinen aus, und stampffen den Zeug wohl ein.

Man mauret auch lauter Ziegeln oder gehauene Steine übereinander, damit, wenn einer ausgerissen würde, die andern nicht nachfallen können.

Wenn die Mauer **recht ausgetrocknet**, bewirfft man sie mit Kalck zu dreyen unterschiedenen malen; wenn denn dieses getrocknet, wird sie mit **zärteren Mörtel**, der aus Kalck und zärteren Sande, als der erstere, zubereitet wird. Die Mauer muß erst getrocknet seyn, ehe man sie berappet, dieses aber soll nicht auf einmal geschehen, (aus der Ursache,) damit nicht die Mauer erst trockne, wenn das Berappte schon trocken worden, oder das Oberste eher trockne als das Unterste; dann im ersten Fall würde der **angeworffene Kalck** entweder springen, oder sich gar abscheelen; im andern Fall aber hin und wieder Ritze bekommen; also dienet dieses Berappen nicht allein zur Zierrath, sondern zur Dauerhaf-

erhaftigkeit der Mauren, damit sie von dem Regen und Feuchtigkeit der Lufft von ausen nicht so leicht Schaden nehmen. Wenn man in dem letzten Auftrag des Kalckes gestossenen Marmel nimmt, wird er so helle nach dem Glattstreichen, daß man sich darinne bespiegeln kan.

An grossen und starcken Gebäuden leget man im untersten Stock, oder an Stadt-Thoren, zur Uberkleidung gehauene Steine an, welches ein **Bäurisch Werck** (opus rusticum) genennt wird; da nun dieses an sich zur Dauerhaftigkeit ungemein vieles beyträgt, so pfleget man, um es nachzuspielen, an vielen Gebäuden von Kalck dergleichen aufzutragen, und mit einer danckeln Farbe anzustreichen; oder auch nur das unterste Stock mit einer hellen und dunckeln Farbe, nach Maß gehauener Steine, anzustreichen, welches ein fein Ansehen giebt.

Zwischen harte Steine gebrauchet man Kütte, in Orient haben sie vor diesem mit Hartz gemauret. Man leget auch in die Marmor-Fugen dünne Bley-Platten, oder füget solche polirte Steine mit eisernen oder metallenen Zapffen, die in gegossen Bley eingesetzet werden, zusammen.

Von denen Fenstern.

V.) Fenster sind Oeffnungen in der Mauer und Wänden, dadurch das nöthige Licht in das Gebäude fällt; nicht aber Wind, Schnee, Regen, Staub, Fliegen und dergleichen in die Gemächer dringen mögen. Sie dienen beydes zur Zierde und

und Bequehmlichkeit in den Gebäuden, gleich wie die Augen in einem Gesichte, darum man also auch auf die Verrichtungen zu sehen hat, die in jeden Zimmer vorgenommen werden sollen. Das Fenster muß **höher als breit** seyn, denn jemehr man den Himmel durch ein Fenster sehen kan, desto heller ist das Zimmer. Ordentlich soll es so breit seyn, daß zwey Personen gemächlich in demselben neben einander liegen können. Die geschickteste Proportion der Breite zu der Höhe ist wie 1. zu 2, oder nach dieser wie 2 zu 3, wiewohl man auch der Höhe über diese Proportion unvermerckt etwas zusetzen kan, doch müssen die obern Fenster so breit wie die untern, und gleich über einander gesetzt worden. Damit das Fenstercreutz den Zufluß des Lichts nicht hindere, soll es nicht über 2 Zoll, der Fenster-Rahmen nicht viel über 1 und 1 viertel Zoll breit gemacht werden; Bey dem Glase ist dahin zu sehen, daß das allzuviele Bley nicht das Licht benehme. Wo gar kein Fenster anzubringen ist, hilft man sich mit dem **einfallenden Licht**, welches aus einem erleuchteten Orte in einem andern geleitet wird. Damit aber nicht bloß **zurückprallendes Licht** einfalle, soll man sich bemühen, die Eröfnungen für das einfallende Licht also anzulegeu, daß, wenn man durch sie und den erleucheeten Ort durchsiehet, man den Himmel sehen kan, welches auch viel zur Erlangung **frischer und gesunder Luft** beyträgt. Kan man aber aus einem Fenster, wegen verschiedener Hinderniß den Himmel nicht

erkennen, darf man nur die gegenüberstehende Mauer weiß anstreichen lassen, als von welcher Farbe das Licht am heftigsten und stärckesten zurücke prallet. Zur Brustlehne eines Fensters nimmt man von dem Fußboden an 3. Schuh. In eine Kammer gehöret wenigstens 1 Fenster, in eine Stube 2, in eine grössere, oder kleinen Saal drey, in einen grossen Saal fünffe, durch welche Zahl auch die Meublirung der Zimmer erleichtert wird; hierbey aber hat man auf die Umstände des Bauherrns und des Gebäudes an sich, als der von ausen hervorwaltenden Umstände und Ereigenungen genau und klüglich achtzugeben. Stehen die Fenster in dem untersten Stockwerck auf der Gassen zuniedrig, müssen die Gemächer inwendig etwas erhöhet werden, so, daß man vor ihre Thüren einige Stufen leget; oder, welches besser ist, indem es dem Hause ein prächtiges Ansehen giebt, und die Verdrießlichkeit des Steigens aufhebet, wann man aus einem Gemache in das andere gehen will, man soll vielmehr vor die Hauß-Thür eine Treppe von etlichen Stufen anlegen, wodurch man zugleich erhält, daß die Keller erhoben werden.

Von denen Thüren.

VI.) Die Thüren sind Eröfnungen, dadurch man in die Gebäude oder derselben Zimmer gehen kan; also muß eine Thür nicht unter 6. Schuh hoch seyn; Zur Proportion derselben schickt die Länge zur Breite am besten wie 1 zu 2. zur Breite

kan

kan man keine determinirte Zahl angeben, man richte auf die Grösse und Beschaffenheit des Baues, und Bau-Herrns, was derselbe eintragen lassen will, das Maaß. Die Haupt-Thüren in kleinen Gebäuden pflegt man wenigstens 4 Schuh, oder 4 und ein halb, in mittelmässigen 5 bis 6. Schuh breit zu machen; die Gemach-Thüren sind in kleinen Häusern 3 bis 3 und 1 halben, oder 3 und 3 viertel Schuh, in mittelmässigen 4 bis 4 und 1 halben Schuh, ein Thorweg 9. 10 bis 12. Schuh breit; Die Höhe bey diesen ist 13 und 1 halben Schuh bis an den Bogen, welcher wenigstens 16 Zoll hochgeschlossen wird. Die Thür-Schwellen können entweder gar weggelassen, oder höchstens nicht über einen Zoll hoch gemacht werden. Eine Haußthür wird mitten an das Gebäude gelegt, und zu beyden Seiten sollen in gleicher Weite gleich viel Fenster von ihr abstehen. Von den Ecken stehen die Fenster weiter weg, als von einander; von der Thür aber können sie weiter oder weniger abstehen; und dieses alles, damit die natürliche Ubereinstimmung, welches die gröste Zierrath ist, beybehalten werde. Wenn neben der Hauptthür noch andere Nebenthüren entweder in das Gebäude, oder in Gewölbe und Böden gemacht werden, so ist die Hauptthür die gröste, und kommt in die Mitten, die übrigen werden zu beyden Seiten, in gleicher Grösse und in gleicher Weite von der Haupt-Thür angelegt.

Von Zimmern.

VII.) Die Zimmer sollen ein recht wincklichtes Viereck seyn; damit man nicht allein Tische, Bäncke, Bette, Schräncke, u. d. gl. füglich darinne stellen, sondern auch weil die Grundplätze von Häusern ordentlich viereckt sind, man die Abtheilung desto leichter machen könne. Die Länge des Gemachs wird zu der Breite eine geschickte Verhältniß haben, wenn man sie wie 1 zu 1, oder wie 2 zu 3, oder in grossen Saalen wie 1 zu 3 machet: doch sind hier mehr die Umstände, als eine gar zu grüblichte Verhältniß vor Augen zu haben. Sie dürfen weder zu hoch, noch zu niedrig seyn; denn im ersten Fall sind sie im Sommer zu warm und im Winter zu kostbar zu heitzen; im andern Fall werden sie wegen der aus den Cörpern ausgehenden und sich nicht genug vertheilenden Ausdünstungen vor ungesund befunden, 2c. In den kleinsten Gebäuden sind 8 und ein halber bis 9. Schuh zur Höhe genug. So viel ist gewiß, wenn man nicht gar zu sehr auf den Preiß des Brenn-Holtzes zu sehen, ein hohes Zimmer am besten.

Sääle, was dabey zu mercken.

VIII.) Zimmer, wo man wohnet oder schläffet, soll man mit Bretern belegen, Sääle aber mit Pflaster oder Aestrich. Zu jenen schickt sich Tännen Holtz, weil es fein gerade bleibt, und wenn es recht ausgetrocknet, am besten; zu diesen aber kan man dünnere und breitere Ziegeln, als zu Backsteinen nehmen. Figuren mit selben in dem

dem Aestriche auszulegen, schicken sich nur gleich-seitige dreyecke, das Quadrat und das Sechseck: Denn wenn die zusammenstossenden Figuren nicht einen Circkel füllen, so schickt es sich nicht. Doch können aus zweyfarbigen Quadraten allein mit leichter Mühe unzehlich viel angenehme Arten der Pflaster gemacht werden, wovon bey anderer Gelegenheit mehr zu handeln man sich vorbehält.

Aestrich auf den Erdboden.

IX.) Ein Aestrich auf den Erdboden zu schlagen. Lasset die Erde wohl 2 Schuh tieff ausgraben, und den Raum mit alten Kalck und Asche ausfüllen, und feste einstampfen, ja damit es feste genug werde, so treibet hin und wieder kleine eichene Pfäle ein, damit der Grund nicht nachgebe; vermischet dann Kieselsteine oder andere feste Steine, die man in der Hand fassen kan, mit 1 Drittel angemachten Kalck, und schlaget daran einen Unterzug 9. Zoll dicke; Vermischet ferner kleine Steinlein oder zerstossene Ziegeln, mit 3 viertel angemachten Kalck, und machet über den vorigen noch einen andern Guß zum wenigsten 6 Zoll dicke; Beydes stampfet mit dem grösten Fleiße ein.

Oder: Man mache den Grund auf obgedachte Art erstlich feste, und giese darauf den Unterzug; auf diese streue man Kohlen, und stampfe sie wohl ein, dann vermische man Kalck, Sand und Asche mit Wasser, und giesse den andern Guß einen halben Schuh dicke, so hat man ein Aestrich

rich, daß sich mit Wetzsteinen poliren läst, wohl aussiehet, und die Feuchtigkeit an sich ziehet. Die Alten machten den ersten Guß, darüber die Kohlen geschüttet werden, in der Mitte etwas erhaben, und legten an den Seiten Canäle an, dadurch sie die angezogenen Feuchtigkeiten abführen konten.

Aestrich auf eine Decke.

Wird aber ein **Aestrich auf eine Decke** geschlagen, so mache man die Decke von doppelten Bretern, lege die Obern quer über die untern, und nagele sie mit starcken Nägeln an die Balcken, daß sie sich nicht winden, und damit der Kalck das Holtz nicht beschädige, so überstreue man die Decke mit Heckerling, Farrenkraut, oder dergl. Diese Aestriche kan man, daß sie besser aussehen, mit Oelfarbe anstreichen.

Aestrich unter freyen Himmel.

Wäre ein Aestrich unter freyen Himmel zu schlagen, so hat man es eben, wie oben angezeiget zu machen, nur daß jeder Guß einen Schuh hoch, und zwischen beyde Güsse eine Reihe Pflaster-Ziegeln kommt; über den andern Guß macht man ein Pflaster, und schmieret die Fugen jährlich vor den Winter mit alten Oele, wie mann denn auch mit dem Kalck, die Pflaster-Steine zu verbinden, stinckend Oel nehmen kan; das Aestrich wird gegen die Seiten etwas abhängig gemacht.

Zu diesem Pflaster schickt sich auch folgender Kalck: Löschet Kalck in Oelhafen, und rühret ihn

zu

zu einen Brey, mischet darein gestossenes Glaß, Marmelstein klein geklopft, und Feilstaub von Eisen. Ingleichen dieses: 1. Pfund Wachs, 6 Pf. Pech, eben so viel Schwefel, 1 Nössel kleingestossen Glaß, 1 und ein halb Pf. Unschlit, endlich rühret man Ziegelmehl zu, bis die Massa starck genug ist.

Die Steine selbst müssen also geöltränckt werden; wenn sie im Sommer von der heissesten Sonne recht erhitzet worden, zerläßt man Wachs, Terpentin, und ein wenig Hartz in einem eisernen Tiegel, und wenn es erhitzet, tränckt man den erhitzten Stein, so viel, als er verschlucken mag.

Vom Heimlichen Gemächern.

X.) In Anlegung der **heimlichen Gemächer** hat ein Baumeister seine vornehmste Sorgfalt zu erweisen, damit sie durch den üblen Geruch nicht beschwerlich fallen, und man doch leicht zu ihnen kommen kan. Es kommt aber dieser Gestanck nicht allein von dem Unflat her, welcher unten auf den Grunde lieget; sondern auch grossentheils, und in verschiedenen Fällen fast allein von dem, was sich oben anhängt. Machet derowegen den Sitz so weit, daß man ihn weder mit dem Urin bespritzen, noch daß von dem übrigen Unflat sich was anhängen kan. Lasset unten der Luft einen freyen Gang; ja wenn es anders nicht geschehen kan, so führet hinter der Mauer Luftröhren aus dem Secrete auf. Einige rathen eine viereckte Grube zu graben, durch die man Quell,

oder Regenwasser, zum ausspühlen führen könne, welches allen Gestanck benähme: allein es ist nicht aller Orten anzubringen, und auch zu kostbar; Gleiche Bewandniß hat es mit den unterirrdischen gewölbten Gängen, die nach einen fliesenden Wasser zugehen. Will man in Gruben zuweilen eine Metze ungelöschten Kalck schütten, so werden sie nicht so bald voll, weil es gar viel kostet, dieselben fegen zu lassen.

Num. LXXVII.

Von Vermehrung derer Gewächse.

Es haben sich unterschiedene Gelehrte und curieuse Feld- und Garten Liebhaber, nach und nach, viele Mühe gegeben, allerhand Versuche und Experimente vorzunehmen, sowohl mit der Erde, denen Saamen, Pflantzen und allerhand Gewächsen, um eine recht Kunstmäßige Verbesserung herauszubringen, davon auch in künftigen Sammlungen, g. G. das Nützlichste soll beygebracht werden, zuvor aber soll folgen:

Von Herrn D. AGRICOLÆ Universal-Vermehrung aller Bäume, Stauden- und Blumen-Gewächse, aufgesetzt von L. M. T. C.

Es

Es hat Herr D. George Andreas Agricola, Philosoph. & Med. Doct. und Physicus Ordinarius zu Regenspurg, mit seinem in Anno 1716. und 1717. in folio herausgegebenen zweyen Büchern von Universal-Vermehrung aller Bäume, Stauden und Blumen-Gewächse in der Welt ein sehr grosses Aufsehen verursachet. Einige haben solches Werck mit ungemeiner Admiration und Hochachtung angenommen, und zu Erlangung dieses Arcani weder Geld noch Mühe gesparet; Andere hingegen haben nur gemeldten Herrn D. Agricolam mit seinem arcano und sonst nie erhörten Universal-Vermehrung, als einer nur in seinem Gehirne ausgeheckten Chimere und in Praxi gantz unmöglichen Sachen, damit er die Welt zu hintergehen, sich aber zu bereichern suche, ausgelachet und sehr passionirt davon raisoniret. Dem sey aber wie ihm wolle; so hat doch die Erfahrung, als die beste und bewährteste Lehrmeisterin, nach dem Zeugniß sehr vieler klugen hocherfahrnen, und in Erforschung der Wahrheit höchst-mühsamen Leute, worunter auch verschiedene Durchlauchtigste und des höchsten Standes Personen sich befinden, so viel an Tag geleget, daß obgleich anfänglich wohlgemeldter D. Agricola, ehe er diese Sache gründlich entdecket, in seinen Promessen in Eyl fast etwas zu weit gegangen; die Sache demnach an sich selbst der Wahrheit gemäß, und nebst der unendlichen grossen Nutzbarkeit, auch mit ungemeinen Vergnügen curieuser Liebhaber, würcklich verbunden sey. Weil nun

solche zwey Bücher etwas hoch in Preiß sind, so hat man einen kurtzen Auszug von der Universal-Vermehrung aller Bäume herausgezogen.

Es erweiset demnach wohlbemeldeter Herr D. Agricola und setzet gleichsam zum Grunde seiner gantzen Invention, daß ein jeder Baum aus einem Ey oder Saamen entstehe, welches die innerliche Bewegungs-Krafft, oder Principium movens vegitabile arboris sey, solches stellet er in unterschiedenen Proben mit allerhand in die Erde gesteckten Kernen, von Pfirschken, Mandeln, Pflaumen und dergleichen Bäumen durch Kupfferstiche gar deutlich dar; Hiernechst zeiget er das ordentliche Lager des Embryonis, oder wie ein Baum in seinem Saamen-Ey, in der Geburth liege und erzeuget werde, ferner den Ausgang und Ausbreitung aller Theile eines Baumes, und wie sofort die Natur sich bemühe, durch die allerzarteste Wurtzeln dem annoch schwachen und kaum belebten Bäumgen die nöthige Nahrung zuzuziehen. Darauf beweiset er in der andern Section, wie GOtt iedem Gewächse von Natur eine Vermehrungs-Krafft durch dessen Saamen eingepflantzet, und wie die Menschen von Anfang bis dahero solche Vermehrung durch ordentliche Ausstreuung derer mancherley Saamen practiciret, auch wie endlich durch vielerley inventirte Künste und sonderbare Manieren eine Vermehrung derer Gewächse, Stauden und Bäume versuchet und erlanget worden; weßhalben auch er, der Herr

Autor als ein besonderer Garten-Liebhaber allerley Arten von Pfropffen versucht, und bey Gelegenheit der sogenannten verkehrten Plantage oder Einpfropffung einsmahls, als er von einer ihn überfallender Garten-Gesellschafft verhindert worden, die verkehrt eingesetzte Augen und Pfropfer zu verschmieren und zu verbinden, auch in etlichen Tagen nicht wieder darzu gekommen, observiret, daß die eingepfropfften Reiser gäntzlich abgestanden; weswegen er sie heraus gezogen, weggeworffen, und mit seinem Baum-Wachs, NB. dessen Composition zu Ende dieses Extracts zu befinden, verschmieret. Nach einiger Zeit habe er auf diesen verschmierten kleinen Absätzen eine Callose, oder etwas erhabene härtliche Materie wahrgenommen, auf welcher man die prima stamina radicum, oder die erstern zarten fasigten Grundfaden derer Wurtzeln erkennen können. Als hierauf solcher Zweig in die Erde gebracht, wären die Wurtzeln vollkommen heraus gekommen. Hierüber sey er sehr erfreuet worden, und auf die Gedancken gefallen, wenn es an allen Blättern, Zweigen und Aesten angienge, so könne man alle Dinge dadurch vermehren, wodurch denn das Thema von der Universal-Vermehrung aller Bäume entsprungen.

Bey fernern Versuch sey ihm allenthalben, wo er nur einen geschickten Schnitt angebracht, und solchen mit seinem Baum-Wachse verwahret, dergleichen Materie heraus kommen, welches keine blosse Uberlauffung des ordentlichen Baum-Safts,

ipsa

ipsa substantia radicum gewesen. Dabey er auch observiret, daß nachgehends eben so viel Radiculæ und Würtzelgen heraus gesproßt, als anfänglich sich Puncta auf dem Callo gezeiget. Hierauf habe er keine Scheu getragen, solch Arcanum denen Garten-Liebhabern anfänglich schrifftlich, nachgehends aber im Druck zu communiciren; welches er kürtzlich dahin erkläret: Es befände sich in jedem Baum, wie in allen Vegetabilibus, ein lebendiges Wesen, wenn nun selbiges aus seinem Centro ausgienge, so nähme es alle Theile des Baums, sie möchten über oder unter der Erden seyn, gäntzlich ein, daß man auch hier sagen möchte: Totum est in parte, & pars in toto. Und fände das dictum Hermetis: quod est superius, & sicut id quod est inferius; & quod est inferius, est sicut id quod est superius; oder **die Aeste sind Wurtzeln, und die Wurtzeln sind Aeste**, auch allhier statt, wenn auch schon die Crone von dem Baum abgeworffen, der Stamm von der Wurtzel gesondert, und die Wurtzeln nicht mehr am Stamme befindlich wären. Aus diesem folgert er, es würden die Aeste, Bäume, und überkämen Wurtzeln, und die Wurtzeln würden zu Bäumen und Aesten vermittelst seines inventirten Arcani; die Wurtzeln wären würcklich in denen Stämmen, und die Stämme stecketen in denen Wurtzeln.

Wenn er eine Wurtzel mit Geschicklichkeit in hundert Theile zerschnitte, solche behörig zurichtete und einsetzte, so käme aus iedem Stück nicht ein, sondern 4. 5. 6. und mehr Stämme und Aeste

heraus, und würden natürliche, von sich selbst alle Wurtzeln zu Aesten und Bäumen werden, wenn sie nicht so tieff in der Erden lägen, und die freye Lufft und Wärme der Sonne geniessen könten. An allen Aesten derer Bäume wären kleine weisse Pünctlein und stigmata radicum äusserlich an der Rinde zu befinden, welches eitel zarte Wurtzel-Ansätze, die aber nicht eher hervor brächen, biß sie in die Erde kämen, da sie sich sodann eröffneten. So sey auch allen Garten-Liebhabern nicht unbekannt, wie man sowohl durch das Ansetzen, Einschneiden, Abhäflern und Einlegen die Aeste, Zweige und Stämme dahin bringen könne, daß die Wurtzeln vor jedermanns Augen herunter hiengen. Sey diesemnach unstreitig, daß in allen Zweigen und Aesten viel solche zu Zeugung der Wurtzeln dienliche Materie anzutreffen wäre. Auf dieses Fundament sich nun verlassende, habe er verschiedene und folgende Proben angestellet.

Erste Probe.

Anfänglich weiset er in ziemlich deutlicher Beschreibung, und im Kupffer-Blat, wie so wohl aus groß abgeschnittenen Wurtzeln unzehlbar viele Bäume heraus wachsen, als auch aus den kleinesten Stückgen Wurtzel dergleichen hervorkommen könten; Solches habe er folgender massen verrichtet, indem er unterschiedliche Wurtzeln, von allerley Bäumen, als Birnen, Aepffeln, Pfirsing, Apricosen, Welschen Nüssen, Quitten, Wein-Reben, rc. Ingleichen von Orangerien, als Citronen, Grana-

Granaten ꝛc. ausgraben lassen, und selbige auf allerley Arten zerschnitten.

Erstlich habe er ein groß Stück Wurtzel genommen, und oben auf den dicken Orte, wie auch, wo die Zacken oder Neben-Wurtzel heraus giengen und offen waren, gleich gemacht, und alles glatt abgeschnitten, alsdenn die unten auf etliche Art beschriebene Mumiam appliciret an denjenigen Ort, da die Wurtzel gleich und abgeschnitten gewesen, und nachdem er damit alle Eröffnungen wohl verwahret, sie einer Hand tieff in die Erde geleget; damit auch die kleinen Theile der Wurtzel nicht möchte zu tieff kommen, habe er sie mit Erden etwas höher unterlegen lassen, so, daß sie mit dem obern Theil der Wurtzeln fein horizontal zu liegen gekommen wären. Darauf habe er gute Erde geschüttet, etwas fest eingedrucket, und in weniger Zeit habe sich die Wurtzel allenthalben eröffnet, woran sich kleine Schnittlein præsentiret, und daraus kleine Bäumlein mit einem gewältigen Trieb hervor gekommen, solche wären in Monaths-Frist eines Schuhes hoch hervor gestossen, und hätte das alte Stückgen eingelegte Wurtzel neue Wurtzeln gebracht, welches er an fruchtbaren-wilden-Wald- und Wiesen-Bäumen probiret. Zu dieser Operation sey der Herbst die beste Zeit, wiewohl auch der Frühling und Sommer darzu nicht undienlich. Die Operation ist dabey ausführlich beschrieben und durchs Kupffer erläutert.

Die

Die andere Probe.

Hat ihr Fundament darrinne: In denen Blättern, Zweigen und Aesten stecken unzehlbar viele Wurtzeln, woraus Bäume gemacht werden könnten. Solches leget er nicht nur der Art und tractirung nach in einem Kupffer deutlich vor; Sondern er zeiget auch, daß wenn solche Blätter, Zweige und Aeste mit Kunst und Vorsichtigkeit abgeschnitten, auf besondere Manier mit der Mumia verwahret, wohl verbunden, und in die Erde gehörig gesetzet würden, so könne man fast alle Gewächse und Bäume auf solche massen vermehren. Solches hat der Herr Autor mit Citronen, Myrthen, Laurus, Aepffel, Birn, Nüssen, Eichen und Linden-Blättern versuchet, indem er ein recht gesundes Blat ohne Auge genommen, solches unten her am Stiel glatt gemacht, alsdenn mit der an einem Licht erwärmeten edlen Mumia dem Schnitt untenher vermachet, solch mumisirtes Blat in die Erde gesetzet, daß nur der dritte Theil hervor raget, und die Erde zu beyden Seiten fest an das Blat gedruckt, mit Wasser bespritzet und vor der Sonnen-Hitze etliche Tage verwahret; da dann die Substanz des Blates gantz hinweg gangen, und nichts als der mittlere Stengel geblieben, welcher entweder untenher einen Callum oder auf der Seiten Wurtzeln geschlagen, und übers Jahr neue Aestlein erlanget. Nähme man aber ein Blat mit einem Auge, so gehe es noch besser von statten, indem man von einem Stämm-

lein 3. oder 4. Augen mit ihren Blättern abschnitte, oben und untenher dieses Stück mit der Mumia verwahrete, alsdenn zwey Blätter wegnehme, ein oder zwey Blätter aber in der mitten stehen liesse, alsdann setzte man das Blat nach der Länge in die Erden, nicht zu hoch und nicht zu tieff. Wenn die Blätter langstänglich wären, so könne man den mumisirten Stiel oder Stengel beym Einsetzen in die Erde etwas krümmen, damit er auf einer Seite ein wenig, das Blat auf der andern Seite heraus gukete, auf solche Art schlage es noch mehr Wurtzel. Solches habe er mit zwey biß drey-Jährigen Aestlein und Zweiglein gleich probiret, wenn er ein Aestgen mit 4. Augen und Blättern genommen, drey abgeschnitten, und mit Mumia verwahret, alsdenn diese drey Augen in die Erde gesetzet, das vierdte Blat aber, so er nebst dem Auge stehen gelassen, ausser der Erden gehalten, daß es heraus gesehen, da sich denn bald Wurtzeln angesetzt. Also habe er es auch mit grossen 13 jährigen Aesten gehalten, solche nach denen Lossen oder Jahren in so viel Theile geschnitten, an beyden Enden mit Mumia verwahret, und eingeleget, worauf sich die Wurtzeln häufig gefunden, daß er aus einem Ast offt 70. 80. biß 90. Bäumgen auf solche mase machen können. Die beste Zeit zu solcher Operation sey der Herbst oder Frühling, mit exotischen Bäumen gienge es auch im Sommer an. Hierauf schreitet der Herr Autor zu der dritten Probe. Die Continuation folgt in der zwölften Sammlung.

Num.

Num. LXXVIII.

Von Seleri, Celeri, Sellry.

Der Sellry ist an und vor sich vor ein wildes Gewächse gehalten worden, welches hier um Erfurt, und in specie in denen Dreyen-Brunnen-Gärten auf denen Rändern hier und dar gefunden wird, hernachmahlen aber von verständigen Oeconomis zu einem Küchen-Gewächse aufgehoben worden, und ist vor wenig Jahren nicht viel in denen Gärten anzutreffen gewesen, nunmehro aber fast bey allen Bürgern und Bauren sehr gemein. Es giebt derer Sorten dreyerley, als der **ordinaire röthliche, weisse, und Knollen oder Kohlrabi-Sellery**, alle drey Sorten haben einerley Verpfleg- und Wartung. Der Saamen kan sowohl auf das Land, als auch auf das Mist-Beet gesäet werden. 1.) Auf das Land zu säen, ist vorhero solches wohl umzugraben und zu düngen: Wenn dieses geschehen, so muß das gegrabene Fuß vor Fuß zusammen getreten, (welches bey uns Füsseln heisset, ist ein terminus technicus, und ist schon, wird auch in Zukunfft öffters vorkommen) und gerechnet werden, sodann wird der Saame im Februario, Martio und Aprill, oder so bald man nur in die Erde kommen kan, gesäet, und wiederum eingerechnet, nach diesen muß leichter Pferde-Mist, wegen der Regen-Würmer, aufgeworffen oder gestreuet werden, wie allbereit oben

bey dem Blumen-Kohl Num. LXV. Meldung geschehen. Wenn das Land im Früh-Jahre dürre wird, so muß es continuirlich begossen und feuchte gehalten werden, welches wohl zu mercken, wenn der Saamen aufgegangen, so, daß man die Pfläntzgen ergreiffen kan, so müssen sie 1. Zoll weit überrauffet werden, damit die andern, so da stehen bleiben, zu einer Stärcke gelangen, welches ihnen nach der Verpflantzung grossen Vortheil giebt. 2.) Auf das Mist-Beet unter die Fenster zu säen und zu treiben, welches die mehresten zu thun pflegen, halte ich nicht viel, denn es werden dünne, quatte und geringe Pflantzen. Die allerbeste Methode auf ein Mist-Beet zu säen, ist diese, daß man des Tages keine Fenster, sondern nur des Nachts Läden oder Breter darauf bringet. Der Saamen scheuet gar keine Kälte, indem ich unterschiedene mahl solchen vor Winter, im December, wenn es offen Wetter gewesen, gesäet, und vor gut befunden. Auf das Land, wo man den Sellry hin pflantzen will, kan zuvor im Früh-Jahr allerhand Salat, Monat-Radis und dergleichen bestellet werden. Wenn nun die Zeit herbey kömmt, daß man solche versetzen will, so kan vorhero das darauf stehende abgeraumet werden, dadurch habe ich dieses zum Vortheil, daß ich das Land in einem Jahre zweymahl gebrauchen kan; Wer aber solches darzu will liegen lassen, und nicht darauf bestellen, thut freylich besser. Es wird das Land darzu gegraben, man machet sodann mit einer Breite-Hacken, zwerch

über

über das Beet, Furchen oder Gräbelein, nicht gar einen Schuh weit, und in die Tiefe etwa 6. Zoll, und verpflantzet solche 1. Schuh weit von einander, doch müssen die Pflantzen zuvor oben an dem Kraut und denen Wurtzeln verkürtzet werden. So bald die Verpflantzung geschehen, muß man solche sogleich begiessen, damit sie bekleiben, und nicht verdorren. Wenn sie nun ein wenig erwachsen, so können sie von Unkraut gereinget und mit Jäte-Hacken durchgearbeitet werden. Kommen sie aber zum Wachsthum, so scharret man nach und nach die Erde an die Stauden an, daß es hernach ein Gräbelein zwischen dem Sellry wird, inzwischen darf das Begiessen den Sommer über auch nicht verabsäumet werden. Man kan auch auf dem Lande, wohin sie gesäet werden, die stärcksten und weitläufftigsten stehen lassen, damit die Erde allgemach kan beygescharret oder gehäuffet werden, bis an das Hertze, und lässet es also fort wachsen, dadurch überkommt man solchen eher zum Gebrauch in die Küche. Gegen den Winter, etwa zu Ende des Octobris, können diejenigen Stauden, welche im Sommer nicht verbrauchet werden, bey trockenen schönen Wetter, folgends ausgehoben werden, und kan sie entweder im Keller in Sand legen lassen, welchen man zuvor das Kräutrich biß an das gelbe gäntzlich hinweg schneiden muß, denn es ohne dem im Keller verfaulen und vielen Raum erfordern würde, oder wer darzu keine Gelegenheit in Hause haben kan, der kan sie auch im Garten aufbehalten. Die allersicherste

sicherste Art, solche durch den Winter zu bringen, ist diese, da sie unterweilen bis Pfingsten bleiben: Man gräbet mit einem Spaten etwas weniger denn drey Viertel Ellen tieff, und nach jedes Belieben, zwey auch wohl drey Ellen breit, und schauffelt die Erde auf zwey Seiten, sodann nimmt man den Selleri, von welchen zuvor das Kräutrich mit dem Messer abgehauen, und leget solchen, eine Staude um die andere, in die Grube, doch so, daß die Wurtzeln an einander zu liegen kommen, und scharret die ausgeworffene Erde alle wiederum darauf. Wenn man nun zum Gebrauch solchen haben will, so kan man die Erde oben hinweg schaffen und den Sellry nach der Ordnung heraus hohlen. Es pflegen auch einige solchen den Winter über im Garten stehen zu lassen, da er denn nicht leicht erfrieret, und gehet gar wohl an, allein wenn es extra Winter giebt, so erfrieren sie theils, und sind denen Mäusen unterworffen, welche sie überaus gerne fressen. Der Saame wird von denen Stöcken gezeuget, welche man durch den Winter, entweder im Keller oder Garten, durchgebracht hat: Diese werden im Früh-Jahre, in Aprill, wiederum in Garten verpflantzet, da sie denn ihren Saamen bringen. Hier ist noch zu erinnern, daß Pfahle an die Stauden gebracht werden, denn der Wind pfleget solche gerne über einen Hauffen zu schmeissen. Der Saame tauret 3. biß 4 Jahr, im letztern Jahr nur die Helffte. Der Saame bleibet 5. biß 6. Wochen in der Erde, ehe er aufgehet; Wird er aber vor Winter

gesäe

gesäet, so bleibet er bis auf das Früh-Jahr. Zum Salaten ist der röthliche und weisse der beste, weilen er viele Neben-Hertze hat; zum kochen aber ist der Knollen- oder Kohl-Rabi-Selleri vorzuziehen.

Num. LXXIX.

Von Ratten, wie auch Hauß- und Feld-Mäusen.

Die Ratten sind eine Gattung von Hauß-Mäusen, so grösser als die gemeinen kleinen Mäuse, die in Scheunen, Korn-Böden und Ställen, auch im Hauß-Rath und Kleidern, an den besten Obst, ingleichen an Spalieren, an denen schönsten Pfirschen, (wie die nur dieses Jahr gesehen, da dieses Ungeziefer in einem Garten alle Bäume an der Wand belauffen, die besten Früchte angebissen, halb gefressen oder herunter geworffen,) grossen Schaden thun. In den Kellern sollen sie den Schwantz, welcher ziemlich lang, in die Fässer hängen lassen, und so weit der reichet, den Wein heraus erlangen zu können. Die so genannten **Ratten-Fänger, oder Kammer-Jäger,** vermessen sich, durch ihre Ratten-Pulver oder Gifft sie nicht allein zu tilgen, sondern auch zu bannen, daß sie auf einmahl, und wie mit einem Sturm sich aus dem Hause weg machen, oder doch kein Korn mehr in demselben anrühren. Sorgfältige Hauß-Wirthe haben sich viel Mühe

gegeben, solche zu mindern und auszurotten, davon hier unten unterschiedenes angeführt, welches seine Würckung gethan.

Unter vielen waltet die Meinung, als hätten die Ratten unter sich einen König, den sie sonderlich bedienten, ihm in grosser Menge folgten, und bey ihm, wo er sey, sich aufhielten, fast auf die Art, wie die Bienen mit ihrem König thun. Bey den Gelehrten will solches keinen Glauben finden, weil es durch keine unläugbare Erfahrung bewähret werden kan. Es mag aber zu solcher Meinung Anlaß gegeben haben dasjenige, so aus glaubhaften Begebenheiten, nicht an einem, sondern vielen Orten nunmehr ausser Zweiffel ist, da man Mißgeburten angetroffen, von 6 und mehr erwachsenen Ratten, deren Schwäntze dergestalt in einander verwickelt gewesen, daß sie nicht von einander, mithin aber auch nicht von der Stelle kommen können, sondern durch andere ihres gleichen, so ihnen die Nahrung zugetragen, unterhalten werden müssen. Zu T = = = einem etliche Meilen von hier, und denen Herren K = = = gelegenen Gute, hatte man seit vielen Jahren in einem abgelegenen Duncke alte Fässer, unbrauchbares Bau-Holtz, und anderes dergleichen Gerumple aufbehalten. Da nun selten jemand dahin zu kommen pflegte, hatten sich die Ratten in solcher Menge daselbst einlogirt, daß man das Geräthe auszuräumen genöthiget wurde. Je näher die arbeitenden Leute zum Ende kamen, desto häuffiger trafen sie dieses Ungezieffer an, welches sich gleich-

sam

Ein sogenannter Ratten-König, oder vielmehr eine Mißgeburth von Ratten.

sam mit Gewalt zu widersetzen, uud seine Residentz zu defendiren schiene. Endlich fande man auch das abscheuliche Oberhaupt selbst, gegen welches die übrigen eine solche Treue und Ehrfurcht erwiesen, daß sie sich lieber todtschlagen lassen, als von ihm weichen wolten. Nachdem etliche Körbe voll ihre Pflicht mit dem Verlust ihres Lebens beobachtet, bemächtigte man sich endlich des Königs selbst. Er war ohne Grauen nicht anzusehen. Fünff bis sechs Ratten waren an dem Hindertheil zusammen gewachsen, und machten einen ziemlichen grossen Klumpen aus, welcher nach vielen Schlägen bey grossen Geschrey und fürchterlichen Pfauchen getödtet wurde. Der Herr Besitzer des Gutes hat dieses Monstrum lange Zeit in einer Schachtel gedörret aufbehalten, und denen öffters bey ihm ansprechenden Fremden gezeiget; ob er es nachhero in ein Cabinet, wie er willens gewesen, verschencket, können wir nicht melden. An einem andern Orthe ist ein solches Monstrum unter einem grossen Schranck, wo auch so viel Ratten sich aufgehalten, gefunden worden, dessen Gestalt ist aus der hiervorstehenden Figur 2. zu ersehen.

Wie man Ratten und Mäuse tödten oder vertreiben kan.

NB. Zum voraus ist zu melden, daß die Ratte ein listig Thier ist, und nicht gerne anbeißt noch in die Fallen gehet, darum muß man solche erst ankörnen, und von geschrotenen Maltz, Weitzen,

oder

oder Haber-Mehl Häufflein, in der Grösse einer Welschen Nuß groß, auf Bretlein thun, und dahin setzen, wo sie ihre Löcher, Gänge und Lauff haben, aber kein Ratten-Pulver noch was anderes darunter mischen, und solches zwey bis drey Tage und Nächte stehen lassen; wann sie aber die Häufflein einmahl angefressen, alsdenn kan Gifft, Kalck, Glaß rc. darunter gemischt, und wieder dahin gesetzt werden, wo die Bretlein zuvor gestanden; was davon überbleibt, dasselbe wird verbrannt oder vergraben, damit nicht Kinder, Hunde Katzen oder Feder-Vieh darzu kommt, und ein unvermutheter Schade daraus entstehet.

1. Nehmet Arsenicum und Venedisch Glaß, stosset es unter einander klein, nehmet darzu ein wenig Mehl, auch ein wenig Zucker darunter gemischt, sie gehen es desto eher an, streuet es, oder macht, wie erstgedacht, kleine Hauffen in der Grösse der Welschen Nüsse, auf Breterlein, leget solche dahin, wo die Mäuse ihren Lauff haben, die davon fressen, müssen sterben. Arsenicum und Zucker auf Speck-Schwarten mit einem höltzern Spatel gestrichen, solchen dahin genagelt, wo die Ratten ihren Lauff haben, dadurch werden sie auch gewiß getödtet oder vertrieben.

2. Nehmet Arsenicum oder Auripigmentum, solchen klein gerieben, aber Mund und Nase davon gehalten, nachmahls zwischen gebratenen Speck geleget, tödtet sie alle, so davon fressen.

Man kan den Speck wie die Speck-Schwarten dahin nageln, wo die Ratten ihren Lauff haben,

ben, damit kein ander Vieh solchen weghole und davon stirbt, denn der weisse Hütten-Rauch, wird Arsenicum auch Ratten-Pulver genennet und ist ein Gifft. In England hat man angefangen ihn unter das Schiff-Pech zu mischen, die schädlichen Holtz-Würmer dadurch abzuhalten. Der gelbe ist das so genannte Auripigmentum oder Operment, dienet unter andern auch denen Mahlern zu einer besondern Farbe, gleichwie der rothe Sandarach oder rothe Operment.

3. Oder nehmet Vitriol und Glaß, beydes gröblich gestossen, mit Honig gemischt, kleine Klößlein oder Kügelein daraus gemacht, und dahin gelegt, wo viel Ratten sind, oder ihren Lauf haben. Alle Ratten- und Mäuse Löcher, so sie in Stuben und Kammern fressen, können am besten verwahret werden, wenn man Stücker Glaß-Scheiben gröblich stößt, in Leimen mengt, die Löcher damit zustreichet, und Steine mit darein drücket.

4. Ungelöschten Kalck zwey Löffel voll genommen, ferner zwey Löffel voll Weitzen- oder Haber Mehl, eben so viel pulverisirte Alant-Wurtzel, einen Löffel voll Bilsen-Saamen, 6. Löffel voll Zucker, und einen Löffel voll Niese-Wurtzel, alles gestossen und unter einander gemischt, dahin gestreuet, oder Häuflein gemacht, wo die Ratten ihren Lauf haben, und Wasser darneben gesetzt, wenn sie auf das Fressen trincken, so erhitzet sich der Kalck, stösset das Hertz ab, und tödtet sie,

welches

welches auch geschiehet, wenn unter das Mehl allein Kalck und Zucker gemischt, und Wasser darneben gesetzt wird.

5. Der Rauch so durch Verbrennung des Horns oder Hufs von Maulthieren gemacht wird, vertreibt die Ratten und Mäuse aus dem Hause und von dem Felde, so bald sie solchen riechen. Eine Ratte zu Pulver verbrandt, soll dergleichen Würckung haben.

6. Alles was dieses Ungezieffer gerne frißt, als Brodt, **Mehl, Bohnen**, u. d. m. mit **Bilsen-Safft bestrichen**, alle Ratten und Mäuse so nur ein wenig davon fressen, müssen bald sterben.

Das **Bilsen-Kraut** wird auch **Doll-Kraut** genennet, es ist dreyerley Art; das Schwartze, so wild wächst an ungebauten Orten, schwartz-grüne, rauhe lange, zerschnittene Blätter, und bleichgelbe, mit Purpur durchstrichene Blume hat, aus denen harte Knöpflein werden, in welchen ein grauer Saame verschlossen liegt. Es hat einen starcken stinckenden Geruch, weshalben die Bauren es um Johanni auszugraben, und in die Häuser umher zu legen pflegen, die Ratten und Mäuse damit zu vertreiben. Dem weissen Bilsen-Kraut werden in der Medicin viel äusserliche Curen zugeeignet.

7. Tobacks-Kraut im Wasser wohl gesotten, und die Felder, deßgleichen auch die Keller und Gemächer, damit besprenget, soll alle Ratten und Mäuse vertreiben.

8. Mit

8. Mit Wagenschmiere, Theer und Vogel-Leim kan man die Mäuse auch vertreiben, wo man nur dergleichen an ihre Löcher, wo sie ihren Aus- und Einlauff oder Gang haben, schmieret. Wenn sie dieses spühren, machen sie sich bald davon, denn sie können an ihren Füssen dergleichen Materie nicht leiden, sie nagen sich ehe die Füsse hinweg.

9. Wann Mäuse in das Bette gekommen, so siebe man nur Asche auf das Bett-Stroh, das können sie wegen der Augen nicht leiden, und kommen nicht wieder.

10. Gute Katzen sind ein gewisses und allgemeines Mittel wieder die Ratten und Mäuse, derer Katzen blossen Geruch die Mäuse nicht vertragen können, daß wenn man einer Katzen die Haut abziehet, solche wieder zusammen nähet, mit Stroh oder Heu ausstopfet, das Fell mit Katzen-Fett beschmieret, und auf die Beine dahin stellet, wo sich die Mäuse am meisten aufhalten, so werden sie von der Gestalt und Geruch des Fettes furchtsam gemacht, daß solche ihre Stelle verlassen und weichen. Die schwartzen und grauen Katzen sollen am besten mausen, die in einem grauen Grund schwartze Streiffen haben, insgemein ziprische Katzen genannt, sind die schönsten. Der Katzen Athem ist jedermann, sonderlich den jungen Kindern schädlich, noch mehr aber das Haar, wenn davon ungefehr was eingeschlucket wird, weil eine Zehrung und Schwindsucht davon entstehet.

11. Ein Pfund Speck fein kleine gehackt, mit Ratten-Pulver, Zucker, und Mehl vermenget, solches an gemeldte Orter zum fressen hingelegt, wird die Ratten schon mindern.

12. Wann man einen Bade-Schwamm würflich zerschneidet, in zerlassenen heissen Speck oder Schmaltz wirft, müssen aber bald wieder heraus gethan werden, dahin gelegt, wo die Ratten hinkommen, Wasser darzu gesetzt, daß sie nach den fressen darzu trincken können, so schwellen sie, und sterben davon.

13. Ratten und kleine Mäuse, wie solche auf eine leichte Art mit Bretern können gefangen und getödet werden, ist die Figur und Beschreibung in dem 2ten Theil des Oeconomischen Frauenzimmer-Calenders pag. 335. nachzuschlagen.

14 Wann ein Kessel mit Wasser angefüllet wird, so kan man mit einem höltzern Teller zwischen zwey Stänglein eine Falle machen, daß eine Mauß nach der andern ins Wasser fällt und ersäufft; der Teller wird an beyden Enden, im Durchschnit des Mittel-Punets, mit runden Stiften versehen, welche in beyden Stänglein beweglich, an den Teller aber feste sind, wann nun eine Mauß auf den Teller nach den angesteckten Specke laufft, kept solcher, wie eine Fall-Brücke, und die Mauß muß ins Wasser fallen und ersauffen.

15. Man kan die Ratten auch mit Schlinger fan-

fangen, wann ihre Löcher oder Gang entdeckt, muß solcher mit Holtz oder Leimen eingeschrencket werden, daß eine Ratte genau kan durchkommen, vor den Ausgang aber die Schlinge bringen und am andern Ende mit einem Nagel befestigen. Zu der Schlinge nimmt man Drath von Eisen oder Meßing, nicht zu starck, glühet solchen aus, daß er geschmeidig wie Bindfaden wird; und mit Futter daß sie gerne fressen, macht man ihnen eine Witterung ausser der Schlinge.

Von denen übrigen Mäusen.

Die Wasser-Maus ist an der Grösse der Ratte nicht ungleich, der Farbe nach aber fast röthlich, sie machen ihre Löcher an den Ufern der Graben und Bäche, fressen ausser allerley Früchten und Kräutern, auch die kleinen Fische und Brut von dem grossen.

Die Spitz-Mauß ist braun und roth unter einander schattiret, am Bauch aber weiß; hat gantz kleine kohlschwartze Augen, und einen nicht gar langen Schwantz. Einen Maulwurff gleiches Maul oder Rissel, hat einen überaus starcken Geruch, und eine schärffere Stimme, als alle andere Mäuse, es ist aber ein faules Thier, läßt sich im liegen eher zerquetschen, als daß sie solte viel ausweichen. Ihr Biß ist oft schädlich und gifftig, soll aber den Biß wieder heilen, wenn man solche tödtet und auf den verletzten Ort leget.

Die Hasel-Mauß ist Aschen-farbig, und so groß-

groß, auch fast gestaltet wie eine Ratte, am Bauch, Füssen und unterm Schwantz, weiß; macht unter Haselnuß-Stauden ein groses Nest, und füllet solches mit dem besten Hasel-Nüssen voll, die sie von den Haselnuß-Stauden hohlet, und unter den Wurmstichigen auszusuchen weiß.

Gemeine Hauß-Mäuse giebts schwartzbraune, gantz braune, braunrothe, falbe, Aschenfarbe, selten gantz weisse. Suchet in den Häusern, Löcher, in den Wänden und unter der Erden, sich für den Katzen, welche sie sehr fürchten, zu verbergen. Auser den Katzen man solche mit allerhand Fallen fänget, oder wie die Ratten tödtet, da denn Nieß-Wurtz, bittere Mandeln, Wolfs-Wurtz, Pot-Aschen, Eisen-oder Stahlfeylicht, wenn man nur ein-oder zweyerley von diesen Stücken unter Weitzen-Haber oder Gersten-Mehl mischet, einen derben Teig, und davon kleine Kugeln machet, in ihre Löcher streuet, solches ist ihnen alles tödlich, so bald sie davon fressen, auch die Pot-Asche, wann sie auf den Ort, wo sie ihren Lauff haben, in ihre Löcher gestreuet wird.

Hamster sind auch eine Art groser Feld-Mäuse, fast einer halben Elle lang: auf den Rücken ist das Fell Haasen-farbig, an den Seiten röthlich mit weisen Flecken, und am Bauch schwartz, giebt ein gutes Futter zu Nacht-Kleidern; Die Hamster haben auf beyden Seiten unter den Backen einen grossen Sack, worinnen der Hamster die Früchte sammlet, und in seine

unter

unter der Erden gemachte Kammern zur Speise auf den Winter zusammen schleppet. Er hält sich in fetten Weitzen-Aeckern auf, gräbt ein tieffes Loch in die Erde, am Ende mit drey Kammern versehen, in deren einer er seine Wohnung, in der andern seinen Vorrath, und in der dritten seinen Abtritt hat. Stein Weiblein soll er von sich treiben, hernach die Höhle hinter sich zuschliessen, damit er die eingesammleten Früchte allein geniessen möge. Dargegen das Weiblein unter der Erden bis zu der Höhlen durchgräbt, und dem Männlein die gesammlete Früchte heimlich hinweg holet.

Man gräbet sie aus, oder holet solche mit einem langen am Ende mit Wieder-Haacken versehenen Eisen aus ihrem Loch. Oder treibet sie mit Wasser aus ihren Löchern, welches sie gar nicht vertragen können, schlägt solche, so bald sie aus den Löchern heraus kommen, todt; wann sie können, setzen sich solche zur Gegenwehr, springen nach den Menschen, und den Hunden nach der Schnautze, und beissen sich ein. Wie solche in einem Topff zu fangen, ist im zweyten Theil des Frauenzimmer-Calenders, pag 333. nachzusehen.

Kern
Anmuthiger und Zeit-kürtzender,
Eines auserlesenen Vorraths curieuser
und nützlich-gesammleter

Wissenschafften

und derer brauchbaresten

Kunst-Stücke,

Welche

Aus Mathematischen, Medicinischen, Chymischen, Mechanischen, Historischen, Oeconomischen und vermischten Materien derer besten alten und neuern gedruckten Bücher, geschriebenen Blättern, berühmter oder erfahrner Männer und guten Künstler mitgetheilten Experimenten hergeleitet werden,

Also:

Daß solche nicht allein zur Gemüths-Belustigung im Lesen, sondern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haushaltungen so wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor Künstler und andere Profeßionen dienlich sind.

Darbey vieles mit nöthigen und saubern Figuren erläutert,

Auch allemahl bey 12. Stücken mit einem gehörigen accuraten Register versehen wird.

Zwölffte Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken,
Buchhändl. und Universitäts-Buchdrucker, 1744.

Num. LXXX.

Von rothen und weissen Sommer- und Winter-Zwiebeln.

WAs in Gärten vor Boden ꝛc. darzu erfordert wird, davon giebt H. C. Reichard folgenden Bericht: Es wird ein solches Land darzu erwehlet, welches ein oder zwey Jahr zu Blumen-Kohl, Kraut, Kohl-Rabi und dergleichen vorhero gebrauchet und gedünget worden. Das Land wird vor dem Winter im Monath October, November oder December wohl gegraben, so bald als der Winter vorbey, so säet man den Saamen zu Anfange des Monats Martii, denn der Saame scheuet fast keine Kälte, dannenhero wird er so bald, als man nur in das Erdreich kommen kan, gesäet, und mit Kärsten untergehäckelt oder untergezogen; wenn dieses Säen und unterhäckeln verrichtet, so brauchet das Land nicht gerechnet, sondern geeget zu

wer-

werden, solte man aber vor dem Winter hierzu das Land nicht graben können, und man es auf das Früh-Jahr verspahren müste, so wird es so bald als nur möglich zu arbeiten, wohl gegraben, und alsobald der Saame gesäet, damit er fein feuchte in das Erdreich kommet, auch wird es so gleich Fuß für Fuß eingetreten, und hernach gerechnet, denn daran ist sehr viel gelegen, denn wenn das Land von der Sonne und Lufft allzu trocken wird, so ist es sehr gefährlich, und gehet dahero der Saame nicht alle auf. (NB. mercke hier wohl,) am rathsamsten ist es, daß das Land hierzu vor dem Winter wohl gegraben werde.

Diese zwey Arten, als die weissen und rothen Zwiebeln, welches die vornehmsten unter allen sind, haben einerley Wartung. Wir pflegen insgemein auf einen Erffurther Acker (deren jeder in 168. Quadrat-Ruthen à 14. Schuch bestehet) 7. Pfund zu säen, solte aber das Land nicht schwehr oder löthigt, sondern leichte seyn, so kan auch nur 6. Pfund dieses Saamens genommen werden. Wenn sie nun aufgegangen, muß es vom Unkraut durch das Jäten wohl gereiniget, auch müssen sie den Sommer über mit kleinen Jäte-Häcklein zwey bis dreymal durchgearbeitet werden. Wenn die Zwiebeln einzuerndten und aus der Erden zu nehmen sind, ist keine gewisse Zeit zu determiniren, denn nach dem die Jahres-Witterung ist, nach dem werden sie manches Jahr eher, manches auch langsamer reiff. Ob die Zwiebeln reiff sind, ist hieraus zu ersehen: Wenn das

Kraut (bey uns werden sie die Schlotten genennet) umfallen, und an dem Halse der Zwiebel weich sind, so ist es Zeit solche auszunehmen, unterweilen geschiehet es auch, daß sie nicht alle zu gleicher Zeit zur Reifung gelangen, wenn sich dieses ereignet, so müssen die reiffesten ausgesuchet und ausgenommen werden, denn wenn man auf diejenigen noch warten wolte, so würde an denen erstern Zwiebeln, welche reif sind, das Kraut vergehen und verdorren. An denenjenigen so ausgenommen worden, verkürtzet man die Helffte des Kräutrichs oder derer Schlotten, welches am besten durch das Abdrehen verrichtet wird. Die Zwiebeln bringet man auf einen luftigen Boden, und lässet sie dinne, so daß eine an die andere zu liegen kommt, nach einander hinlegen, damit sie fein dürre werden können, wenn man das Kraut daran behalten will, muß man, nachdem sie einige Tage gelegen, mit einen höltzernen Rechen (Harcken) wenden lassen, man lässet sie also bis gegen den Winter auf den Boden liegen, und zwar so lange, bis man vermeinet daß starcke Fröste kommen wollen, denn die Reiffen schaden ihnen nichts. Stellen sich nun die Fröste ein, so schaffet man sie in eine Stube oder Cammer, welche wohl verwahret, zusammen, daß sie einer Ellen hoch auf einander zu liegen kommen, wenn man sie aber dicker oder höher schütten wolte, so würden sie auf einander anfangen zu schwitzen, und dann endlich faulen, sie können zwar einen ziemlichen Frost vertragen, wenn man aber wahrnehmen solte, daß

die Kälte gar so penetrant werden wolte, so kan man oben auf die Zwiebeln, Säcke, Betten und dergleichen werffen lassen, so werden sie nicht leicht erfrieren, es wäre denn, daß sie bloß lägen, solte es aber dennoch aus Versehen geschehen, daß sie fast wie ein Stein gefroren, und den Frost erlitten, so lasse man sie liegen, rege sie nicht, und lasse sie von sich selbsten wiederum aufthauen, so werden sie, wo nicht alle, jedoch die mehresten wiederum gut werden. In denen mehresten Garten-Büchern habe ich gefunden und gelesen, daß man das Kraut im Ausgange der Hunds-Tage mit den Füssen umtreten solle, denn dadurch würden sie nicht allein zeitig, sondern der Safft gienge in die Zwiebeln, daß sie desto grösser würden, allein ich habe dadurch gefunden, daß sie weder eher zur Reifung gelanget, vielweniger grösser geworden, contrair, sie werden dadurch dahin gebracht, daß sie desto eher der Fäulniß unterworffen sind.

Den Saamen zu erziehen, wird aus nachfolgenden gar leicht zu erlernen seyn. Die Zwiebeln den Winter über zu erhalten, ist allbereit oben angemercket worden, hierzu müssen aber die allerrundesten, reinesten, grösten, röthesten und glänzende Zwiebeln, weiß und roth im Herbst ausgelesen werden. Diese Saamen-Zwiebeln werden im Ausgange des Monats Februarii oder zu Anfange des Martii auf ein vor- oder nach dem Winter gegrabenes Land ein, und ein halb Viertel-Elle weit in darzu mit einer breiten Hacken gemachte Gräblein geleget, und bedecket sie wiederum

mit der darneben liegenden Erde, so daß auf solcher zwey bis drey Zoll darauf zu liegen kommt. Will man sie aber Stuffen-weise verpflantzen, (Stuffen heisset so viel, daß ein rundes oder viereckichtes flaches Loch, so mit einer breiten Hacken einen Schuh weit von einander gemacht wird) so können wol 4. 5. bis 6. Zwiebeln in ein Loch geleget werden, in dergleichen Tieffe, wie allbereit gemeldet, wolte man sie tieffer setzen, so würden die Zwiebeln nicht viel Spiesse bekommen, hingegen wenn man sie flächer setzen wolte, so würde sie der Wind desto eher und leichter umwerffen, von Unkraut müssen sie gleichfals reinlich gehalten werden, zu dieser Reinigung schicket sich eine Manns-Person am besten, denn die Weiber würden mit ihren Röcken mehr Schaden denn Nutzen verursachen. Den Saamen zu erkennen ob er reiff ist, kan aus nachfolgenden ersehen werden, nehmlich wenn die Capsul, worinne sich der Saame befindet, gelb wird, sich aufthut und von einander springet, so ist es Zeit, daß man den reiffesten abschneidet, und in einen Sack oder auf ein Tuch schüttet, weilen der Saame unterweilen ausfällt, so dann bringet man solchen auf einen lufftigen Boden, daß er dürre wird, bey feuchten Wetter muß er mit einen höltzern Rechen umgewendet werden, im dritten Jahr gehet der Saame kaum die Helffte auf, weßhalber noch einmal so viel Saame zum Säen genommen wird. Er blühet gemeiniglich im Junio.

1. Anmerckung.

Ich habe auch öffters gesehen, daß einige die Saamen-Zwiebeln vor dem Winter gesetzet, meines Orts aber halte nicht viel davon, denn wenn ein kalter Winter kommt, so erfrieren sie leicht, trifft es aber einmal ein, und man bringet sie in einem gelinden Winter davon, so geschiehet es kaum in etlichen ein oder aufs höchste zweymal. Es pflegen auch einige Salat- und Pasternack-Saamen unter den Zwiebel-Saamen mit unter zu mengen und zu säen, welches wohl angehet, aber wenn das Salat-Haupt ein wenig groß wird, so müssen die darneben und darunter stehende junge Zwiebeln ohnfehlbar verderben, weßhalber ich anrathe, daß man den Salat- Pasternack- und den Zwiebel-Saamen alleine säet, denn dadurch keines das andere verderbe, viel besser ist es, wenn man Petersilien-Wurtzel-Saamen mit untermenget, welches in einer andern Nummer mit mehrern zu ersehen seyn wird.

2. Anmerckung.

Von denen Johannis-Zwiebeln.

Diese haben deßwegen diesen Namen überkommen, weilen sie um diese Zeit bestellet werden. Es ist diese Erziehung mit der vorigen hierinne unterschieden, indem sie in der Säe-Zeit differiren, und wird acht Tage nach Pfingsten bis Johannis des Täuffers von eben dergleichen Saamen darzu gebraucht, und auf neu-gegrabenes Land gesäet,

sind nun die Zwiebelchen aufgegangen, so müssen sie durch das Jäten vom Unkraut gereiniget werden; Man lässet sie also den Winter über auf dem Lande stehen, damit man auf das Früh-Jahr, und so bald sich der Winter endiget, grüne Zwiebeln in die Küche zum Gebrauch haben kan. Nachdem aber die Winter-Zwiebeln mode worden und aufkommen sind, werden dergleichen nicht mehr häufig gesäet.

3. Anmerckung.

Von denen Steck- oder Satz-Zwiebeln, oder wie sie von denen Erffurthern genennet werden, Gellinge.

Diese verlangen eben dergleichen gegrabenes und gedüngtes Land, und einen zur Sonne wohlgelegenen Ort, wie oben bey denen Sommer-Zwiebeln gemeldet worden. Hierzu werden die allerkleineste Zwiebeln ausgelesen, und um Martini oder auf das längste um Weyhnachten, müssen sie nahe bey dem Ofen in die Stube, in Hurten, Körbe und dergleichen gethan werden, damit sie den Winter über recht und wohl ausdorren, und der Hitze geniessen können, denn dieses geschiehet aus diesen Ursachen, wenn sie nicht recht ausgedürret werden, so würden sie ihre Krafft beysammen behalten, und gar leicht geschehen, daß die mehresten Spiessen oder Saamen-Schosse bekommen, durch das rechte Dürren und wohl Austrucknen

aber,

aber, werden ihnen die Kräffte genommen, daß sie nicht leicht in Saamen schiessen können, hernachmalen fast gleich denen jungen Zwiebeln aufwachsen, und vor denen gesäeten einen besondern Vorzug haben, sie werden vier Zoll weit und ein und einen halben Zoll tieff mit denen Fingern in frisch gegrabenes Land gedrucket, oder gestecket, wenn sie nun von dem Lande zeitig genommen und verbraucht worden, so können Gurcken, Salat, Sellery, Blau-Kohl, Winter-Pflantzen und dergleichen auf das Fleck gepflantzet oder gesäet werden. Es pflegen einige diesen Unterscheid von denen Setz-Zwiebeln und Gellingen zu machen, Satz-Zwiebeln sind die allerkleinesten, welche nicht ausgedorret werden, Gellinge aber sind etwas grösser, welche per consequens müssen weiter, und zwar einer Spannen von einander gepflantzet werden. Wenn man diese letztern, nehmlich die Gellinge stehen lässet, so werden sie gleich wie die andern ordentlich reiff, und muß man sich wundern, daß sie, wenn ihnen anders das gehörige Land gegeben wird, drey, vier, bis fünffmal grösser als die gesäeten werden, ob es von einigen vor eine Narrheit und Lügen wird gehalten werden, ist leicht zu muthmassen, aber man probire es, so wird man den effect erfahren, genug daß es allbereit von mir mit guten Nutzen viele Jahre probiret worden. Inzwischen müssen sie vom Unkraut reinlich gehalten werden, sonst wäre alle Arbeit vergebens. Warum sie aber Gellinge genennet werden, und woher diese Derivation entsprungen, glaube daß es

dahero gekommen, weilen die ausgedorrten Zwiebeln keine Saamen-Spiesse, vielweniger Saamen bekommen, als zum Exempel, wenn eine Kuh nicht kalbet, so sprechen bey uns die Bauern, die Kuh gehet Gelle, also könnte gar leicht diese Denomination daher entstanden seyn.

Von Winter-Zwiebeln.

Dieser Saame erfordert ein wohlgegrabenes und gedüngtes Land, und ist im Monat April zu säen, wird das Land im Herbst gegraben, so wird der Saame untergezogen, wird aber das Land im Früh-Jahr gegraben, so wird er eingefüsselt, worvon oben ein mehrers bey Bestellung des Zwiebel-Saamens gemeldet worden. Diese Sorte giebt es zweyerley, als Weiß und Roth, es ist aber die Weisse besser, und bekommen keine runde Zwiebeln als wie die ordinairen Sommer-Zwiebeln, sondern sie bleiben fast gleich. Wenn sie aufgegangen und etwas erwachsen, so müssen sie gejätet und von Unkraut gereiniget werden, nach Johannis des Täuffers bis um Jacobi, werden sie ausgehoben, und man pflantzet sie auf ein darzu wohlgegrabenes und gedüngtes Beet, doch also, daß drey bis vier Zwiebeln in ein Loch zusammen einen Schuch weit von einander zu stehen kommen. Vorhero aber verkürtzet man ihnen so wol die Wurtzeln, als auch das Laub oder Schlotten. Gleich nach der Verpflantzung müssen sie begossen werden, damit sie desto eher bekleiben. Wenn sie anfangen zu wachsen, so werden sie mit Jäte-

Hacken

Hacken vom Unkraut reinlich gehalten, es schiessen auch bey ihren Wachsthum Neben-Zwiebeln an, daß aus diesen zusammen gepflantzten drey Zwiebeln eine Hand voll wird, der Frost thut ihnen im geringsten nichts, und bleiben continuirlich den Winter über grüne, auf das Früh-Jahr können sie zum Verkauff oder in die Küche zum Gebrauch nach und nach ausgehoben werden. Der Saame von diesen ist gar leicht zu erziehen, man lässet hierzu ein besonderes Fleck stehen, allwo sie den Tag über Sonne haben, so werden sie zu rechter Zeit aufschiessen, und ihren Saamen bringen. Dieser Saame wird mehrentheils vollkommener und grösser als der ordentliche Sommer-Zwiebel-Saamen, es wäre denn, wenn ein Mehlthau darein kommen solte, welches auch unterweilen zu geschehen pfleget. Ihre Saamen-Köpffe bringen sie gemeiniglich im Monat Junio.

Etliche Anmerckungen von Zwiebeln.

Die Zwiebeln sind eines scharffen Geruchs und Geschmacks, nicht eigentlich eine Speise, sondern vielmehr eine Würtze, und in Küchen fast im täglichen Gebrauch, ob sie gleich beschuldiget werden, daß sie wenig und böse Nahrung geben, das Geblüt verderben, den Magen und das Gesicht schwächen, Blähungen und anderes mehr verursachen, welches aber von Uberfluß und Mißbrauch zu verstehen, denn sie eine durch-

dringende Schärffe und flüchtiges Saltz besitzen, so ihnen aber durch das Kochen leicht entgehet.

Sie sind aber weniger schädlich, und geben denen Speisen einen angenehmen und guten Geschmack, wenn sie an Fleisch und Fische gantz gethan, und nachdem sie darmit zur Genüge gekocht, wieder weggenommen werden. Also auch in die Kapaunen und anderes Geflügel gesteckt, und wenn sie gebraten, man solche auch wieder herausnimmt; Bey anderen Gebratenen, die Zwiebeln nur in die Bratpfanne wirfft, wie den Knoblauch.

Wer fremden Saamen in Gärten brauchen muß, der werffe ein Körnlein in eine Schaale mit Wasser, setze sie über warm Wasser, ist der Saame gut, so wird das Körnlein bald aufkeimen.

Der Zwiebeln Nutzen in der Artzeney.

Einiges Land-Volck pflegt die Zwiebeln des Morgens roh, mit etwas Saltz und Brod, für die böse Lufft zu nehmen.

In Italien werden sie wie Aepffel gebraten, warm verkaufft, von gemeinen Volck, sonderlich an Fast-Tagen mit Brodt genossen. In den Nordischen Reichen, Polen, Litthauen, Rußland ist ihr Gebrauch allgemein, ob sie gleich einen so strengen Geschmack und starcken Geruch haben, daß ihre Zimmer öffters damit angefüllet sind.

Inner-

Innerlich treiben sie den Harn, und befördern den Schweiß.

Wider die Würmer der Kinder.

Rohe Zwiebeln zerschnitten, frisch Brunnen-Wasser über Nacht darüber stehen lassen, von demselben, wenn es ein wenig versüßt, den Kindern gegeben, tödtet und vertreibt die Bauch-Würmer. Der ausgepressete Safft mit Violen-oder laxirenden Rosen-Syrup vermischt, thut dergleichen. Oder Zwiebeln in Milch gesotten, und Pflaster-weise über den Nabel gelegt, treiben sie den Kindern die Würmer ab.

Zwiebeln in Wasser oder Wein gesotten, davon, mit Honig versüßt, getruncken, tilget die innerlichen Geschwür, zertheilt den zähen Schleim auf der Brust, und befördert das Auswerffen. Ingleichen Zwiebeln in heisser Asche gebraten, mit Feigen und Honig, oder Zucker, Morgens und Abends eingenommen, leistet dergleichen.

Gesottene oder in der Asche gebratene Zwiebeln äusserlich auf Geschwüre warm aufgelegt, zeitigen und eröffnen solche, auch Pest-Beulen, sonderlich, wenn sie mit Theriac gefüllet, nachdem sie gebraten, zerrieben, und zwischen zwey Tüchlein aufgeleget werden. Oder zur Zeit der Pest brätet man die Zwiebeln in heisser Aschen, schneidet und röstet sie ein wenig in Schmaltz, thut Saltz, Eßig und Baum-Oel daran, und isset sie wie einen Salat. Zwiebeln in einem Gemach aufgehangen,

gen, sollen zu Pest-Zeiten die ansteckende Lufft an sich ziehen, und das Gemach davon reinigen.

Zwiebeln mit Saltz auf Wartzen und Elster-Augen geleget, ziehen dieselben aus. Den Safft aus der Zwiebel mit Saltz vermischt, und auf einen Brand, ehe denn Blasen gelauffen, mit Tüchlein geleget, heilet den Schaden.

Das Nasen-Bluthen stillet der Geruch der Zwiebeln, noch mehr aber, wenn sie mit Eßig zerrieben in die Nase gethan werden.

Der Safft bloß, oder mit Rosen-Wasser, oder weissen Wein vermischt, in die Augen geröpffelt, nimmt die Flecken, und alle Röthe und Hitze weg. Zorn. Schröd.

Das Haupt mit dem Scheer-Messer beschoren, mit Zwiebel-Safft, oder abgescheelten Zwiebeln offt gerieben, macht ein schönes Haar wieder wachsen.

Die Zwiebeln sind hingegen denen Wunden sehr schädlich, indem sie die Heilung verhindern, nicht nur wenn der Verwundete davon geneußt, sondern wenn auch nur das Eisen, womit die Wunde geschlagen, mit Zwiebeln bestrichen wird.

Num. LXXXI.

Forgesetzte eintzelne Anmerckungen zur Bau-Kunst.

Von

Von Gewölbern.

Gewölbe sind Decken, die nach einem Circul oder Elliptischen Bogen aus Ziegeln oder gehauenen Steinen gemauret werden. Sie werden eingetheilet in Tonnen-Gewölbe, welche gantz nach einen Bogen fortgeführt werden, und ein Stücke von einen ausgehölten Cylinder vorstellen, dergleichen man über lange Gänge, oder in Kirchen eben denselben Theil, der das Schiff genennet wird, zu führen pfleget: Creutz-Gewölbe, welche nach vier Bogen aufgeführet werden, die einander in der Mitte durchschneiden; Mulden-Gewölbe, wenn in dem Creutz-Gewölbe mitten ein viereckigtes Feld und Spiegel-Gewölbe, wenn mitten ein Circkel übrig bleibt. Die Krumm-Linie zu jedweden Gewölbe zu finden, und eigentlich auszurechnen, wird in der Mathesi gelehret; wie auch die Frantzosen eine Geometrische Methode erfunden, für allerley Arten der Gewölber die Steine auf eine besondere Art zuzuhauen, daß sie in der Fügung genau passen; wovon das *des Argues* Kunstrichtige und grobmäßige Zeichnung zum Steinhauen in der Bau-Kunst, welche aus dem Frantzösischen ins Teutsche übersetzt, und zu Nürnberg 1699. in octav herauskommen, nachgelesen werden kan. Weil aber alle Gewölbe über den Eröffnungen nicht aufliegen können, so müssen dieselben oben von neuen überwölbet werden, welches man Ohren,

und die auf solche Art aufgeführten Gewölber Ohren-Gewölbe zu nennen pfleget.

Will man ein Gewölbe aufrichten lassen, werden von Bretern etliche Leer-Bogen verfertiget, und so feste verbunden, als die Last des zu bauenden Gewölbes erfordert; diese werden auf den Mauren zum Pfeilern, darauf das Gewölbe ruhen soll, in der Länge eines Bretes von einander aufgerichtet, und aus der Ursache unterkeilet, damit man sie etwas niederlassen kan, wenn das Gewölbe im Trocknen sich sencket. Dann werden sie mit Bretern überschlagen, und an den Orten, wo vertiefte Felder in das Gewölbe kommen sollen, mit Ziegeln überleget. Uber diesen Bretern wird aus den zugehauenen Steinen, oder aus festen Ziegeln, das Gewölbe zusammen gesetzt. Da aber das Gewölbe immer stärcker treibet, je näher es der Widerlage, das ist, der Mauer, worauf es ruhet, kommt, so wird es von dem Schlußsteine an gegen die Widerlage zu immer etwas stärcker gemacht.

Diese Widerlage ist der Haupt-Punct, worauf man zu sehen, wenn man nicht vergebene und auch wohl gefährliche Arbeit verfertigen will. Bis hieher hat niemand nach Geometrischer Gewißheit, die Stärcke der Widerlage zu finden, gelehret. Die Ausrechnung, die man gemeiniglich hierzu angiebt, hält nicht allezeit Stich: massen nicht allein das Gewölbe stärcker treibt, wenn der Bogen sehr niedrig und gedruckt ist; sondern auch, wenn das Gewölbe sehr schwehr, und die Mauren,

da

da es aufflieget sehr hoch sind. Denn da die Steine, aus welchen dergleichen Gebäude zusammen gesetzt werden, unten schmal, und oben breit, wie die Keile sind, und vermöge ihrer Schwehre, nach perpendicular-Linien, gegen den Horizont zu niederdrucken, folglich nicht anders als Keile nach der Seite zu austreiben: so müssen nothwendig die Pfeiler und Mauren, darauf sie ruhen, ihnen genug Widerstand thun können, mithin starck und dicke genug seyn. Daß, nach der täglichen Erfahrung, so viele kostbare Gewölbe vor der Zeit schadhaft worden, und gerissen, auch wohl gar den Umsturtz gedrohet, und wieder abgenommen werden müssen, ist meistentheils den nicht starck genug aufgeführten Widerlagen zuzuschreiben; dahero, um diesen Umfallen vorzukommen, man die Erfahrung, und sonderlich dererjenigen, welche viel Gewölbr glücklich aufgeführet, behutsam zu rathe zu ziehen hat.

Von Oefen und Caminen.

Oefen und Camine sind in Winter unentbehrlich, und bey dem aller Orten steigenden Holtz-Preise ist um so vielmehr auf eine menachirliche Einrichtung derselben zu sehen. Von den letztern hier zu handeln, wollen wir aussetzen, und von den ersteren nur einige Stücke bemercken, weilen ein sattsamer Unterricht von den Oefen in des Oeconomischen Frauenzimmer- und Hand-Calenders 2. Theil. p. 347. bis 396 bereits angegeben; wohin wir unsere G. L. der Kürtze

wegen verweisen; Daselbst er auch viele Abbildungen vortheilhafter Oefen antreffen wird. Dieses heist ein guter und bequemer Ofen, in welchen die verbrennliche Materie völlig aufgelöset, und alle Hitze schnell durch die gantze Stube dringet. Nun haben, leyder, zu unsern grösten Schaden, die gemeinen Kachel-Oefen diese Vollkommenheit nicht. Denn in der Asche bleiben viel Kohlen zurücke, und mit dem Rauche gehet viel Hitze hinaus. Wenn man einheitzet, gehet eine geraume Zeit hin, ehe der Ofen warm wird, und noch mehr, ehe die Wärme in das Zimmer kommt, so, daß wenn bey dem Ofen eine unerträgliche Hitze, man solche an den Fenster kaum spühret. Diesen beschwerden kan auf folgende leichte Art abgeholffen werden: Setzet hinten in den Ofen einen erhabenen Rost, mit einen Geländer von eisern Stangen auf drey Seiten, aber so enge, daß nichts als die Asche durchfallen kan; den obern Theil des Ofens machet höher aber auch enger als den untern; stellet das Holtz bey nahe aufgerichtet auf den Rost, und leget den angezündeten Kien gleichfalls aufgerichtet darunter; endlich machet dem Rauche in der Höhe des Ofens einen Gang, dadurch er entweder zu dem Ofenloche, durch welches man einhitzet, oder zu einem besondern Loche in dem Schlunde der Feuermauer geleitet werden kan. So wird ohne grosse kostbahre Veränderung der Oefen man eine beträchtliche Menage des Holtzes spühren.

Von

Von bequemen Treppen

Bey Erbauung bequemer Treppen, auf welcher man aus einen Stockwerck in das andere steiget, hat man vorneimlich dahin zu sehen, daß sie 1) von unten bis auf den Boden in einen fortgehen, damit das gantze Hauß nicht dadurch verderbet werde. 2) sie soll, damit die steigenden Personen sich wohl zurechte finden können, durch lebendiges Licht, damit sie aber nicht geblendet werden, durch alle Theile mit gleichem Lichte erleuchtet werden. 3) Die Stufen müssen weder zu hoch noch zu niedrig seyn; man setzt zu dem Maaße der Höhe 6. bis 8. Zoll. 4) Damit man auf den Stufen feste stehen, sich die Schinnbeine und Schuhe nicht zerstosse, und eins dem andern ausweichen könne, soll die Stufe einen Fuß breit, forn nicht eckigt, sondern rund, und vier, wenigstens drey und einen halben, bey grossen Gebäuden aber nach Proportion lang seyn. 5) Wenn es die Gelegenheit des Hauses leyden will, soll man einen viereckten Ruheplatz auf der Treppe anbringen.

Von Dächern.

Die Dächer sind als ein Hauptheil eines Hauses zu betrachten: Sind sie allzuhoch, so beschwehren sie das Gebäude, nicht nur, sondern bey entstehender Feuers-Gefahr setzen sie es in grössere Noth, und verursachen über dieses mit ihrer Unterhaltung unnöthige Kosten; sind sie allzuniedrig und flach, so bleibet der Schnee lange darauf liegend, die Feuchtigkeit dringet eher durch,

weil der Regen nicht wohl abfliesen kan; einfolglich muß das Holtzwerck zum grösten Schaden des Eigenthümers verfaulen. Diejenigen Dächer sind vor unsere Landes-Art die besten, wenn der Durchschnitt derselben entweder ein gleichseitiger Triangel ist, oder ein anderer Triangel, der dieselbe Grundlinie zu seiner Höhe hat.

Ein Frantzösisches Dach à la marsarte genennet, gibt einen sehr geraumen Boden; Pultdächer, welche nur auf einer Seite abhängig, schicken sich nur auf solche Gebäude, welche an einer höhern Mauer anstehen und nicht breit sind; stehet aber ein Gebäude zwischen 2. andern, so muß es auf beyden Seiten abhängig gemacht werden. Zeltdächer, die auf allen vier Seiten abhängig sind, werden nur auf freystehenden Gebäuden, absonderlich die bey nahe auf einen Quadrat-Platz aufgeführet werden, angebracht.

Num. LXXXII.

Wider die Kornwürmer.

Nachdem von einen Gönner wider die Korn-Würmer etwas an den Verleger eingesand worden, hat man solches in folgenden mittheilen wollen.

Es sind zwar verschiedene Mittel bekannt wider dieses Ungezieser, zum Theil auch in den vorigen Lieferungen Num. VI. berühret worden,

worunter

worunter auch der Gebrauch des Victriols zu rechnen; allein, da diese schwartzen Insecten nicht selten in Stuben, Kammern, oder andern Orten, wo im Nothfalle Frucht aufgeschüttet werden muß, zu finden sind, so ist der Gebrauch des Victriols, weil er die Farbe des Bretwercks verändert, und die Zimmer unsauber macht, nicht aller Orten anzubringen. Ich setze derowegen ein ander Mittel hierher, welches die vorgedachte incommodität nicht bey sich hat, und eine Probe seyn kan, der den Nahmen nach wohl bekannten, der Sache nach aber noch sehr duncklen Antipathie, so als eine merckwürdige Eigenschafft derer geschaffenen Dinge die Aufmercksamkeit der Naturkündiger an sich ziehet, denn wie z. E. die ungestalte Kröte einen Feind findet an der gifftigen Spinne, als welche durch ihre Stiche jener Todt befördert; Feindschaft zwischen einem Habicht und der Taube; dem Storch und der Eydexe; der Wiesel und einer Schlangen. Wie man auch von Gewächsen weiß, daß das eine das andere im Wachsthum hindert; des Nuß-Baums Schatten ist allen andern Bäumen schädlich. Die Eiche ist dem Oel-Baum gantz zuwider. Der Weinstock hasset den Lorbeer-Baum rc. so findet der Kornwurm an der grossen Ameiße seinen Feind. Es wird hier nicht geredet von der weissen Made, so das Getraite auszuhölen gewohnt ist, sondern von dem schwartzen und eigentlich so genannten Korn-Wurm. Wie denn im Gegentheil nicht die kleine aller Orten befindliche Ameiße gemeynet wird,

sondern die Grosse, welche sonst die Pferde-Ameisse genennet wird, und welche wegen des vortrefflichen Spiritus, so man von ihnen erhält, auch wegen des Weyhrauchs, welchen sie durch Zusammentragung des Hartzes in ihren Wohnungen, zum Gebrauch der Menschen bereiten, bekant genug ist, und hat wohl mancher Patient aus denen Wäldern gantze Säcke voll solcher Thiergen sammt ihren Eyern nach Hausse holen lassen, um seine contracten Glieder dadurch zu curiren. Ein mit dem ungezieser der Kornwürmer geplagter Hauß-Vater macht diese Feindschafft sich folgender massen zu Nutze:

In dem Zimmer wo Früchte liegen, und man mit gedachter verdrüßlichen Einquartirung nicht zufrieden ist, schauffelt die Frucht von denen Wänden nach der Mitte des Fußbodens, daß etwa 1. Schuh breit Raum sey zwischen der Frucht und denen Wänden. Mitten in dem Frucht-Hauffen macht auch Raum etliche Schuh in die Rundung. Holet in einem Sacke aus denen Höltzern solche Ameisen herbey und schüttet sie in solchen mitlern Raum. Alsbald werdet ihr mit Verwunderung sehen, daß die Frucht lebendig wird, weil die Kornwürmer nach verspürter Annäherung der Feinde sich alsbald auf die Flucht begeben, aus dem Fruchthauffen heraus, und die Wand hinauf lauffen, welchen die Ameissen folgen und sie tödten, daß man gantze Hauffen kan zusammen kehren zwischen den Wänden und der Frucht.

In

In Häussern, da man nicht wohnet, läßt sich diese curiose Antipathie sicher appliciren; aber man hat es thun wollen an Orten, wo Betten gestanden, allein es ist übel gelungen; Denn die Ameissen haben sich durch alle Zimmer ausgebreitet, und sind in die Betten gekommen, wodurch die vorige Augen-Lust in eine bittere Unlust des Fleisches verwandelt worden, und man, wie dort die Egyptier, gewünschet, daß iemand gefunden werde, so diesen Todt wieder von ihnen nehmen könne. Daher ich genöthiget werde noch hinzuzufügen, wie diese Ameisen nach erhaltener Victorie über ihre Feinde wieder weg zu bringen. Nehmt einen ziemlich grossen Topff, füllet ihn an mit Milch biß an die Helffte, setzet ihn in den Frucht-Hauffen, daß er oben mit der Frucht einerley Höhe habe, thut von dem gemeinen Hartz, wie es in den Höltzern wächset, eine ziemliche Hand voll hinein, so werden die Ameissen nach solchen Hartze gehen, und in dem Gefässe sich in Menge versammlen, welche alsdenn nach und nach weggetragen werden, und dis continuirt man so lange, biß man nichts mehr spürt. Es muß aber geschehen, ehe sie von denen Frucht-Hauffen sich zerstreuet haben in die Kammern und Betten, denn alsdenn dörffte man mehr Mühe haben ihrer loß zu werden. So weit dieses.

Etliche Anmerckungen von Ameisen, so bey uns bekannt sind.

Daß die Ameissen ein kleines Ungezieser, so

bräunlich oder schwartz aussehen, in Menge beysammen wohnen, in grossen Ameis-Hauffen, die sie in Wältern um die alten Stücke, und in Gärten und Wiesen zusammen tragen, etliche auch unter der Erden bauen, ist jedermann bekannt. Die Ameise kreucht aus einem Ey, hat einen Leib von zwölff Ringlein zusammen gesetzt, zwey schwartze Augen, und darüber zwey Hörnlein stehen, zween Zähne im Maul, die wie eine Säge eingekerbt, und sechs Füsse an dem Forderleibe. Seine erste Haue ist gantz glatt, hernach bekommt sie Schrunden, und endlich theilet sie sich in Stücke. Es legt solche Häute nach einander ab, und die letzte wird sehr hart. Der Vorder-Leib ist aus sechs spitzigen, und der Hintere aus drey runden Stücken zusammen gefügt, und mit strauben Haaren bewachsen. Die Beine haben sechs Gelencke, und zwo Klauen am Ende. Das Männlein ist von einer andern Art, und besondern Gestalt. Sie brüten im Winter; Es ist ein fleißiges Thierlein, und sammlet im Sommer ihren Vorrath auf den Winter. Sie beißt den Keimen weg an den Körnlein so sie einträgt, damit sie nicht auswachsen. Wie ordentlich und künstlich sie ihre Wohnungen in der Erden oder in faulen Holtz bauen, ist nicht genugsam zu bewundern. Sie leiden ihre Todten nicht in dem Bau, sondern schleppen sie hinaus und verscharren sie. In denen Gärten thun sie viel Schaden, sonderlich an denen jungen Gewächsen und neu-gepfropsten Reisern, daher die Gärt-

ner

ner grossen Fleiß anwenden sie zu tilgen, oder von dem Bäumen abzuhalten, davon hier ein und das andere folget.

Ameisen, wie solche zu tilgen.

I.

Dieses geschicht, wenn man junge Hüner unter einem Hüner-Korb, bey kühlem Wetter, auf einem Ameisen-Haufen setzt, wenn sie ihre Eyer haben, denn die Hühnlein fressen die Ameisen mit den Eyern. Oder wenn ungelöschter Kalck in die Ameisen-Hauffen und Nester gestreuet, und Wasser darauf gegossen wird, dadurch sie entweder verbrannt oder erstickt werden.

2. Wenn man im Winter-Monat, bey feuchtem Wetter im Neumond, die Hauffen mit starcken Stampffen nieder stossen lässet, und solches im Frühling, wo sie sich wieder spühren lassen und Erden über sich werffen, wiederholet.

3. Wenn man weite Gläser mit engen Hälsen, inwendig mit Honig beschmiert, hinlegt, darein die Ameisen Hauffen-Weise kriechen, welche hernach ersäuffet werden können.

4. Siedheisses Wasser auf den Hauffen gegossen, dadurch werden sie gebrühet, können solches Bad nicht vertragen, sondern sterben.

Ameisen zu wehren, daß sie nicht auf die Bäume kriechen.

1. Dienet darzu, wenn der Baum, welcher einem lieb ist, unten am Stamm um und um mit

Oliven- oder Nuß-Oel bestrichen, und mit Kohlen-Staub bestreuet; Oder ein Hader in Oel getunckt darum geschlagen wird.

2. Wenn der Baum mit einem rauhen Peltz-Fleck umwunden; Oder mit grünem Wermuth gerieben wird.

3. So die Erde um den Baum fleißig umhackt wird; Oder auch wenn Ofen-Ruß, Asche, Säge-Späne von Eichen-Holtz, Leder-Lohe, es sey eines besonders oder unter einander gemenget, um den Stamm geschüttet wird. Gerber-Loh alleine etwas breit um den Baum herum gestreuet, solchen scharffen Geruch sollen die Anmeisen von weitem spüren und fliehen.

4. Menschen-Koth in Wasser zerrieben, oder Schweins-Koth mit alten Menschen-Harn vermenget, um den Stamm geschüttet, dadurch werden die Ameisen vertrieben. Oder Feigen-Bohnen und Oel-Drüsen, unter einander zerstossen, und unten dem Stamm damit beschmieret.

5. Wagen-Schmier unten rings um den Stam̃ umher bestrichen, so laufft keine Ameise darüber, denn sie bleibt kleben. Ein breit Heu- oder Stroh-Band um den Stamm gebunden, hält sie auch einiger massen ab.

6. Die Bäume mit Rinds-Galle unten umstrichen, so laufft keine Ameise auf solche Bäume. Oder mit Vogel-Leim einen Ringel, einen Schuh hoch von der Erden, um den Stamm gemacht, hält solche ab, daß sie nicht darüber können.

7. Das Wagenschmier von einem Wagen oder

Karn genommen, das an der Axt ist, damit einen Schuh hoch von der Erden einen Ringel um den Stamm oder Baum gestrichen, eine Ehle hoch über den Ringel von Wagenschmier, auf das allerdünste zerzausete Schaaf-Wolle gebunden, daß solche wohl anliege; Wann die Sonne scheinet, lauffen die Ameisen auf den Baum, machen die Füßlein vom Wagenschmier klebricht, und bleiben also in der um den Baum gebundenen Wolle hangen, daß sie solchen nicht mehr verletzen können.

Der Ameisen dienliche Gebrauch in der Artzeney.

1. Ist der Geruch derselben, wenn man mit der Hand auf einen Ameiß-Hauffen schlägt, erquickt solcher die Lebens-Geister.

2. Die grossen Ameisen mit Saltz zu einer Salbe gerieben, heilen den Aussatz und die Krätze, und vertreiben die Sommer-Sprossen.

3. Die Eyerlein zerstossen, und Baumwolle in den Safft getunckt, in die Ohren gelegt, hilfft wider die Taubheit. Ein gleiches thut der von Ameisen gezogene Spiritus Vini, davon unten ein mehrers. Die Ameisen und deren Eyer sollen im Brachmonat gesammlet und eingetragen werden, zu solcher Zeit sie am fettest- safftigst- und kräfftigsten seyn.

4. Ein Ameiß-Hauffen mit Ameisen und Eyern in einen Sack gethan, warm Wasser darüber gegossen, und darinn gebadet, stärckt die Nerven, dienet in Schlag-Flüssen, Lähmungen ꝛc. Auch die

die Behungen davon sind in manchen Zufällen der Glieder sehr gut. Die Ameisen werden vor die besten gehalten, so an solchen Orten gefunden werden, wo viel hartzigte Bäume wachsen, von welchen sie den Geruch, samt des Hertzens-Krafft an sich ziehen.

Die Ameisen-Eyer ohne grose Mühe zu samlen.

5. Stellet einen Napff mit Löchern in einen Ameis-Hauffen, und bedecket ihn mit Laub, so tragen sie ihre Eyer alle darein, alsdenn nehmet den Napff daraus, thut das Laub darvon, schlaget mit einem Rütlein an den Napff, so weichen die Ameisen, und lassen die Eyer liegen. Wann ein Topff oder Glaß inwendig mit Honig bestrichen, und solches in den Ameisen-Hauffen in die Erde in ein gegrabenes Loch gebracht wird, so werden sie des Nachts alle darein kommen, und können solche alsdenn getödtet oder zum Gebrauch aufgehoben werden. Die Ameisen sind dem Honige, Bienen-Stöcken und Bienen sehr schädlich.

6. Die grosen Ameisen, so sich in denen Hartz-Wäldern aufhalten, tragen viel Hartzes in ihre Hauffen, welches man Wald-Rauch nennet, und an statt des Mastix gebrauchen kan. Denselben zu gewinnen, fasset das mittlere aus einen Ameis-Hauffen in einen Sack, drehet ihn schnell herum, so werden die Ameisen dürmisch, daß man sie leicht tödten kan. Hierauf leset das grobe Holtz heraus, thut das übrige in ein Sieb, schwemmet es in

einem Zuber voll Wassers, so schwimmet das Holtzwerck und Unrath davon, der Waldrauch aber bleibt auf den Boden liegen.

Den Ameisen-Geist sehr köstlich zu machen.

Der sonsten insgemein Aqua Magnaninitatis herculea genennet wird; dienet zu Stäackung des Haupts und der Gedächtniß, in allen Melancholischen Kranckheiten, in besorgender Taubheit ꝛc.

Rec.

Nimm guten Malvasier-Wein, thue darein ein oder zwey Hände voll Ameisen, digerire es 24. Stunden, alsdenn destillire den Wein herüber, thue wieder frische Ameisen hinein, verfahre wie zuvor, dieses wiederhole also drey oder viermalen, so ist das Wasser bereitet, das kanst du mit etlichen Tropffen Zimmet-Oel, nach deinen Gefallen, aromatisiren; Man soll, nach Beschaffenheit der Kranckheit, des Morgens nüchtern, zu 12. 15. und mehr Tropffen einnehmen; wird als ein vortrefflicher Ohren-Spiritus gerühmet, wenn davon wenige Tropffen auf etwas Baum-Wolle getröpffelt und in preßhaffte Ohren gethan wird, da es denn wider das Ohren-Sausen, übles Gehör und dergleichen, äusserlich gebrauchet, sonderlich gepriesen wird.

Num.

Num. LXXXIII.

Von Knack-Würsten wie solche recht gut zubereiten.

In Haußhaltungen, Küchen und von Fleischhauern werden vielerley Arten von Würsten verfertiget, und bekommen, nachdem dasjenige ist, so in den Darm gefüllet wird, davon ihren Zunahmen, als da sind Blut-Roth- und Schweiß-Würste, werden von Schweins-Blut, mit Speck, auch Semmel oder Graupen vermischt, gemacht, und hierzu die Magen oder stärckste Därme genommen. Netz-Würste, so von gehackten Kalb-Fleisch in lange Streiffen von Kalbs-Netz gewickelt, und wie Würste formirt werden. Allerhand kleinere Arten von Würsten, so von Kalbs-Lebern, Gekröse, Krebsen, Capaunen, Spanferckeln, frischen Morcheln oder Spinat schmackhafft zubereitet, in zugerichtete Schöpsen-Därme, mittelst einer Wurst-Spritze gefüllet, und zur Schleckerey entweder allein, oder in Pasteten oder Potagen gebrauchet werden. Grütz-Leber und Reiß-Würste. Brat-Würste, wormit die Fleischer-Zunfft zu Königsberg in Preussen vor diesem sich sonderlich hervor gethan, und eine Wurst von ungemeiner Länge, so sie Mett-Wurst genannt, verfertiget, mit allerley Kling-Spiel im Gepräng über die Strassen umher zu tragen die Gewohnheit gehabt. Diese Wurst ist

Anno 1538. schon 198. Ellen lang gewesen, und in folgenden Jahren allgemach grösser nachgemacht, daß sie Anno 1583. bis 596. Ellen verlängert worden. Die Längste von der man Nachricht hat, ist die von An. 1602. gewesen, da die Fleischer-Zunfft, nach dem sie diese Feyer eine Zeitlang unterlassen, sich aufs neue hervor thun wollen, und eine Wurst von 1005, Ellen lang, die am Gewicht 885. Pfund gehalten, von 103. wohl ausgebutzten Fleischer-Knechten, unter grossen Jauchtzen des Volcks umher getragen, und davon dem Churfürsten, als sie vor dem Schloß angelangt, 130. Ellen geschenckt. Von der Zeit an ist von dergleichen Aufzug wenig mehr gehöret worden. Cervelat-Würste solche kommen aus Italien; können allentahlben, wann man die behörige Ingredientien darzu thun will, auf folgende Manier nachgemacht werden.

Nehmet 4. Pfund Schwein-Fleisch, 3. Pfund Rind-Fleisch, 1. Pfund Kalb-Fleisch, und ein halb Pfund frischen Speck, das Fleisch muß alles gantz klein gehackt, und der Speck klein geschnitten werden, thut alles zusammen, mit 8. Loth Pfeffer, 4. Loth Ingwer, 1. Loth Nägelein und 1. Loth Muscaten-Nuß, alles klein gestossen, Saltz eben so viel, hernach stopfft man es in Schwein- oder Rinds-Darm, und läßt sie trocknen; hierauf drey Wochen lang in Rauch aufgehangen, und alsdann in einer truckenen Speiß-Kammer aufbewahrt. 2) Nehmt 25. Pfund fett und mager Schwein-Fleisch durch einander, anderthalb Pfund

Pfund Saltz, und 8. Loth zerstossenen Pfeffer, mit einen Maaß guten weissen oder rothen Wein, und ein Pfund Schweins-Blut, knetet und rühret alles wohl durch einander, und stopfft es in die Därmer, welche man aber mit einem Teller-Tuch umwinden muß, daß sie nicht bärsten: So muß man sie auch nach der Grösse, als es gut bedüncket, mit Bindfaden unterbinden, und an die Lufft, oder im Rauch hängen, daß sie trucknen, darnach reibt man sie ein wenig mit Baum-Oel, und thut sie in ein irrdenes Gefäß und bedeckt sie wohl, so können sie sich lange halten. NB. Man muß die Würste, wann sie gar feste gebunden, mit einer Stecke-Nadel durchstechen, damit das Saltz durchgehen kan. Knack-Würste, solche sind mehr als zu bekannt, wie aber dergleichen recht gut zu bekommen sind, wird aus nachfolgenden, welches ein erfahrner Oeconomus an dem Verleger gesand, sattsam zu ersehen seyn.

Wie gute Knack-Würste zu machen.

Haußhaltungs-Anmerckungen dienen nicht nur einen Landmanne, oder einen insbesondere so genannten Haußvater, sondern auch denen Gelehrlehrten: denn wenn die Gelahrheit eine Erkäntniß ist göttlicher und menschlicher Dinge, in so fern dieselben einen Nutzen haben; so handeln die Götter dieser Erden nicht unrecht, wenn sie heutiges Tages auf Academien die Oeconomie öffentlich von denen Herrn Professoribus lehren lassen. Nun bin ich gewiß versichert, daß eine gute Knack-

Wurst

Wurst etwas rares, aber auch denen mehresten etwas sehr angenehmes sey, und sind verschiedene Ursachen anzugeben, warum mancher in seinem Hoffen betrogen wird, wenn er in warmen Sommer-Tagen an statt des ihm entgegen riechenden frischen Fleisches seine Zuflucht zu seiner Räucher-Kammer nimmt, und mit vielen Verdrusse gewahr wird, daß Farbe, Geruch und Geschmack seinen Erwarter gantz zuwieder sind. Die vornehmsten Eigenschafften tüchtiger Knack-Würste sind, 1) daß sie recht roth sind, oder auch 2) roth und weiß gemenget, 3) daß sie nicht allzuhart oder trocken, sondern fein geschmeidig sind, und sich wie Speck schneiden, im Schnitte aber Thränen fallen lassen, 4) daß sie in denen Därmen oder Blasen fest sitzen, 5) einen guten Geschmack und Geruch haben, anbey aber 6) sich wohl halten, daß man solche in Sommer-Tagen mit Appetit geniessen könne. Da hingegen mancher klagt, wie seine Würste 1) durch ihre fahle Farbe viel eher einem Stückgen Käse gleich sehen; 2) daß sie gar nichts fettes bey sich haben; 3) daß sie dürre und Knochen hart sind, und einem Stückchen Franckfurther Tobac nicht unähnlich sehen; 4) daß das Fleisch in denen Därmen locker ist, und die Würste mit leichter Mühe aus ihrem Habit zuschütteln sind. 5) daß sie alt und modericht schmecken; woraus 6) folgt, daß sie sich nicht halten, indem in denen Hölen des Fleisches wohl gar Maden sitzen, folglich man ihrer gar nicht froh wird. Wenn ich folgendes wohl beobachte, und der Wurst-Macher führet sich im Saltzen und Würtzen vernünf-

tig auf, so bin ich gewohnt, daß von ietztgedachten Fehlern meine Würste so frey bleiben, daß ich sie habe vielen andern vorziehen hören, welche doch nach der Kunst gebauete Rauch-Cammern besitzen, so mir aber fehlen. 1) Das Schweine-Fleisch lasse ich so zart stossen, als es nur angehen will, daß es fast wie Staub wird, aber man muß zuvor das Fleisch zerschneiden, und alle Nerven und feste Häute ablösen, zumahl wenn die Schweine alt sind, so wird das klar stossen besser von statten gehen, und ein solches zartes Fleisch druckt sich fester in einander, daß keine Hölen bleiben, als die Windblasen, welche doch durch die Stiche der spitzigen Gabel leicht zu vertreiben, wie allen bekannt. Wo keine hole Oerter bleiben, wird auch keine Fäulniß leicht entstehen, und ohne diese wächset keine Made in der Wurst. 2) Ich nehme kein fett Fleisch dazu; aber wann das magere wohl zerstossen, so lasse ich von dem frischen Speck ein Stück in Würffel schneiden, doch etwas klein, streue solches auf das magere, und lasse es unter einander stossen, daß es gleich eingetheilt werde, so wird die Wurst bunt, als wenn sie gemahlt wär. 3) Zum Halten, guten Geschmack und zur Farbe, bediene ich mich des klaren Salpeters, etwas Schwindelkörner, welche ich, wie auch den Pfeffer, gantz lasse. 4) Rindfleisch dazu zu nehmen, läßt sich wohl thun, um, die Zahl der Würste zu vermehren, aber es muß jung seyn, auch von denen Sehnen und Häuten wohl frey gemacht werden; allzuviel Rindfleisch, oder allzualtes machet

chet die Würste trocken. 5) Der Wurst-Schneider muß alles Ernstes angehalten werden, nicht nur wegen voriger Umstände, Zeit und Gedult anzuwenden, sondern auch die Wurst so feste zu stopffen, als es nur möglich, und wenn auch gleich mancher nicht allzufester Darm zerspringen solle, wie es denn ie zuweilen geschiehet daß man betrogen wird mit stinckenden, verlegenen und dürre gewesenen Därmen. Denn welche dürre gemacht worden, schicken sich zwar zu Würsten, aber nicht zu solchen, wovon hier geredet wird. 6) All zu enge Därmer geben keine safftige Wurst, sie dorren im Rauche zusammen, daß wenig daran bleibet. Dieser, und der vorigen Numer willen, verwerffe ich zwar einen festen, frischen und weiten Rindes-Darm nicht, (die Schweins-Därmer stehen die Gewalt selten aus,) aber doch sind die Kälber-Blasen besser zu zwingen, welche Würste in der Farbe, Safftigkeit und Festigkeit allen vorgehen, welche man auch, wann sie in der Lufft etwas abgetrocknet und welck worden, mit zarten Stäblein zu belegen und mit Bindfaden zu binden pflegt, um das Fleisch von neuen zu pressen. Dieses letztere geschiehet auch bey denen Feld-Gickern. Bey gemeinen Rindes-Därmen drücket und bindet man jede Wurst nach, wenn sie an der Lufft drucken worden sind. 7) Nachdem die Würste dicke oder dünne sind, nachdem lässet man sie viel oder wenig Wochen im Rauche hängen, und nimmt sich wohl inacht, daß man sie nicht zu hart räuchere. Die Lufft wird

sie schon vollends trocken und reiff machen; im Rauch muß nur die Feuchtigkeit in so weit ausgezogen werden, daß die Fäulnis nicht hafften. 8) Wenn durch die Länge der Zeit sie in der Lufft allzutrocken worden, bringt man sie in einen Keller, oder andern feuchten Ort; wollen sie daselbst Schimmel annehmen, so bringt man sie abermahl an die Lufft, u. s. f. Noch eins, wenn 9) im Stopffen ein Fehler vorgangen, oder die Därmer dürre gewesen, so werden sie im Rauche locker, die Haut löset sich ab, und in solchen Hölungen gibt es leicht Maden, oder die Würste gehen an, und verlieren die Farbe und Geschmack. Wieder dieses sehr gemeine Ubel setze ich folgendes Mittel hierher, so vielleicht wenigen bekannt ist, und welches wegen ich vornehmlich die Materie allhier berühren wollen. Nehmet einen brennenden Wachsstock, (in dessen Ermangelung auch wohl ein ander Licht) fahret mit dessen Flamme säuberlich an den Orten herum, wo die Haut der Wurst locker ist, und es wird solche sich alsbald feste anschliessen, wenn man sich in Acht nimmt, daß man die Haut nicht gar verbrenne. Und so hat man ferner sich vor keiner Made noch andern Ubel zu fürchten. Es jagt die Hitze die Lufft aus ihren Behältnissen durch die Poros, so in der Haut sind, zugleicher Zeit schrumpffet der Darm, folglich wird die Wurst so glatt und fest, als sie iemahls kan verlanget werden. Ihr könnt alsdenn solche wieder der Lufft, oder wenn ihr noch nicht trauen wollet, eurem Magen aufzuheben geben.

Doch kan niemand in Abrede seyn, daß die Art des Rauches auch vieles beytragen könne zu der Güte einer Knack-Wurst. Allzuwarmer Rauch dient nicht, wenn man nicht abwechselt. Allzuwenig oder seltener Rauch giebt Gelegenheit, daß die Würste halb stinckend werden, zumahl wenn warme Witterung einfält. Daher halte ich vor dienlicher, wenn sie hoch gehängt werden, als wenn sie in der Küche dem Feuer allzunahe sind; Die beständige Wärme macht, daß sie desto eher angehen. Auch ist ein kalter Rauch nützlicher, als ein warmer Rauch. Ein warmer heist, wenn durch würckliches Loderfeuer ein Rauch hervorsteiget; der kalte ist, wenn allerhand Genist oder Holtz auf glimmende Kohlen geworffen, oder sonst zur Gluth und Rauch gebracht wird, welches man so offt mit Wasser ausgießt, so offt es in ein fliesiges Loder-Feuer ausbricht. Ich rathe allen Liebhabern der Knack- und Blut-Würste, es nicht ankommen zu lassen, auf den Rauch, welchen man bey Gelegenheit des Kochens auf dem Heerde macht, sondern in denen ersten Nächten so offt kalten Rauch zu machen, als offt zu warmen keine Gelegenheit geben wird, wozu beym Holtz machen, genug Materialien in der Haußhaltung abfallen und dazu aufgehoben werden können. Bey Blut-Würsten ist es desto nöthiger, weil in einer Nacht bey einfallendem starcken Froste, durch Unterlassung des Räucherns, das Blut erfrieret, und die Würste auf einmahl verderbet werden. Bey Knack-Würsten ist die Gefahr

fahr nicht so groß; doch ists besser, daß sie auch in acht genommen werden, und zumahl müssen sie dann und wann zur Probe aus dem Schlot genommen werden, biß man merckt, daß sie trocken genug. Die Räucher-Kammern haben den Vortheil, daß man den Rauch durch Schieber kan abhalten, wenn zumahl in der Küche das Feuer allzustarck und anhaltend ist, folglich die Wärme in dem Schlot schädlich fallen will, als in welchem Falle ich erlebt habe, daß der Speck und andere Rauchwahren im Schlote lebendig worden. Aber gegen der Oeffnung über, durch welche aus dem Schlote der Rauch in die angebaute Räucher-Kammer ziehet, muß eine kleine Oeffnung in der Wand seyn, in einem durchlöcherten Bleche bestehend, daß der Rauch lebendig bleibe, wenn er einen Abzug hat; denn ein stehender Rauch thut die verlangte Würckung nicht. Durch das durchlöcherte Blech können die Schmeiß-Fliegen nicht kriechen. So viel sey von Räuchern erinnert.

NB.

Die Fortsetzung von der Universal-Vermehrung, aller Bäume, Stauden, und Blumen-Gewächse, wird in der XIII. Sammlung folgen.

Einiger Inhalt, Was in denen Numern dieser zwölff Sammlungen enthalten ist.

Num. 1. a

VOn der Seh-Kunst. b Von dem Auge. c Ohren-Schmaltz ein vortrefflich Mittel vor die Blödigkeit der Augen pag. 7-16.

Num. 2. a Von Erziehung des Levcojen-Saamens, und b wie an der Blüthe zu sehen, welcher Saamen gefüllte Blumen bringt 18-21

Num. 3. Von den Cometen 22 sq.

Num. 4. Lichte zu giessen auf eine gantz profitable Art 29. sq.

Num. 5. Lichte auf eine leichte und bequehme Art aus freyer Hand zu ziehen. 32. sq.

Num. 6. Korn-Würmer aus dem Geträyde und von denen Frucht-Böden zu vertreiben. 35-39.

Num. 7. Erd-Flöh zu vertreiben, daß solche denen Pflantzen nicht schaden können. 40. sq.

Num. 8. Roßmarin schön zu erziehen, erhalten und vermehren. 42-48.

Num. 9. Von Glaß-Schleiffen, was darzu gehöret, nebst den Figuren. 50 - 58.
Num. 10. a. der Roßmarie vielfältiger Nutzen 59. b Einen Roßmarien-Wein zu machen 61.
Num. 11. Flachs zart als Seide zu machen 62
Num. 12. Daß ein gepfropffetes Reiß in zwey Jahren so starck werde, als ein anderes in 5. Jahren 63. sq.
Num. 13. a Von Gemähldern nach der Kunst zu urtheilen 65. sq. b Alle Gemählde wieder aufzuputzen 73.
Num. 14. Continuation von denen Cometen 74 - 81
Num. 15. Wacholder-Baum, von dessen Beeren, Holtz und Oel, Krafft und Tugend 82 - 84
Num. 16. Podagra, a dessen Beschreibung. b Hülffs-Mittel davor. c und wie man sich im Essen, Trincken und sonst verhalten soll 85 - 88
Num. 17. Köstlich Wachholder-Oel für die Gicht und Reissen in denen Gliedern zu bereiten 89.
Num. 18. a Untersuchung der Erde in Aeckern, was eine vor der andern, in Erzeugung der Früchte, vor Würckung hat 91. sq. b von der Lage derer Aecker.
Num 19. Fortsetzung vom Glaß-Schleiffen 98. den Sand darzu wie er zu schwämmen 101. zu poliren 103. sq.
Num. 20. a E. C. Kindermanns Extract von Cometen 105. sq. Figur darbey. b Seine Bedeutnng. 115. sq.
Num. 21. Brust-Wasser, ein bewährtes zu machen 121.

Num. 22. Den Saamen zu zeugen, und an den Blumen zu sehen, von welchen Saamen zu erhalten 122. sq.
Num. 23. Fortsetzung von der Lage der Aecker 124 sq.
Num. 24. Von Zubereitung des Erdreichs zu Garten- und Blumen-Gewächsen 126. gehörige Erde zu Blumen-Gewächsen 129. sq.
Num. 25. Wartzen, Hüner-Augen und Leichdorn, wie solche gewiß zu vertreiben 133 - 137
Num. 26. Grünspan zu verbessern, recht schön und zart zu bereiten 138. sq.
Num. 27. a Von der Salbey 140. b wird von Kröten vergifftet 142. c die Kröte beschrieben 144.
Num. 28. Die Camara Obscura, wie solche erfunden 146 sq. Figuren darbey.
Num. 29. a Adern und Gänge der Metalle, wodurch solche ohngefehr entdecket werden 163 sq. b durch Kunst und Fleiß der Menschen 167 sq. c besondere Merckmahle davon 170 sq.
Num. 30. Weinberge mit Stöcken auf eine leichte Art zu ergäntzen 175 sq.
Num. 31. a Salbey, derselben Gebrauch und grosser Nutzen zu des Menschen Gesundheit 180. b Salbey-Wein zu machen 183
Num. 32. Schieß-Pulvers Erfindung, farbigte Feuer zu machen, und welches die beste Probe des Pulvers sey. 185 - 191
Num. 33. Brüste der stillenden Weiber, daß daran die Wärtzgen nicht auffspringen. 192.

Num. 34. Alle Bilder vermittelst eines Spiegels, auf Papier abzureissen 194. sq. mit Figuren.
Num. 35. Historie derer Brenn-Gläser und Brenn-Spiegel mit Fig. 198. sq. ungemeine Würckung dieser Gläser. 204. sq.
Num. 36. Mäyen-Blume, derselben Nutzen 208. sq. Schlag-Wasser davon zu machen. 210.
Num. 37. a Carmin schön zu verfertigen. 211. b. Carmin-Lac von Bodensatz. 213.
Num. 38. a. Mahlerey, derselbigen Ursprung, Wachsthum, Verfall und wieder Erhebung 214. sq. b. die berühmtesten Mahler und derselbigen künstliche Gemählde 216 - 221.
Num. 39. Maschinen von zwey Grabscheiden zum Umackern, eine besondere Invention 222. sq. mit Fig.
Num. 40. a Bildhauerey, was davon zu mercken. 227. b Eintheilung nach der Materie. 228 - 232. c Eintheilung nach denen Namen 233. sq. d Colossus beschrieben, nebst der Figur 235. e die vornehmsten Remarquen bey der Bildhauerey. 237.
Num. 41. Ein Kelch- und ander Gläßgen in Ringel oder Schlangen weiß zusprengen. 238. sq
Num. 42. Der Brennspiegel mancherley Erfindungen, Würckung und Nutzbarkeit 242 - 253 Fig. darbey.
Num. 43. Hindläuffte, des Winters artigen Salat auf besondere Art davon zu bekomen, 254 sq. Fig.
Num. 44. a Specification von vielerley Saamen, und wie viel Jahre jeder Saame gut bleibe 258 - 263. b Wie man die Sämerey recht säen soll 264. sq. 270. Fig.

Num.

Num. 45. Flecken in Kleidern, auf wie vielerley Art solche verursachet werden, und was die Flecken vor Farbe annehmen 272 - 276
Num. 46. Wein- Eßig- Bier- Urin- Wachs- Pech- Hartz- Unschlit- und Fett - Flecke wieder aus denen Kleidern zu bringen 276 - 282.
Num. 47. Historische Nachricht von der Spinne Tarantula genannt, mit der Fig. 283. sq.
Num. 48. Kupffer-Stiche nette abzuziehen. 287
Num. 49. Vom Gebrauch und Nutzen derer Hohl- und Brenn-Spiegel, mit Fig. 290 - 295
Num. 50. Die Flecken von Fürniß, Wagenschmier, Terpentin ꝛc. heraus zu bringen, mit Citrone, Potasche, Eyer-Dottern, Krafft-Mehl, Thon, Stein, Kreide und Waschscher 295 - 362
Num. 51. Kostbarer Kayserl. Schatz in München, bestehet aus ungemeinen Seltenheiten. 303 - 311
Num. 52. Blumen - Zwiebeln des Winters in Stuben dahin zu bringen, daß sie schön blühen 312. Fig. darbey.
Num. 53. Von Radiessen, Monat-Rettigen, und langen holländischen, von Saamen, säen, und alles was darbey in acht zu nehmen 317 - 321
Num. 54. Von denen Erffurtischen schwartzen Winter - Rettigen, von Saamen, Pflantzen und wie es zu machen, daß man grosse Rettige bekommt, woran die besten zu erkennen. 321 - 325
Num. 55. Von Minen und Contra - Minen, vor und in belagerten Vestungen, wie sie gemacht werden. 325. sq.
Num. 56. Lichter auf eine besondere vortheilhaffte

Art zu giessen, deren fünffe, wenn sie ein Pfund wiegen, 70. Stunden, ohne daß sie das geringste ablauffen, brennen 330 sq.
Num. 57. Güldene und silberne Spitzen oder Dressen so schmutzig, wieder schön zu machen 333 - 336
Num. 58. Mit Gold und Silber gestickt oder genehetes, so schmutzig, wieder zu reinigen 338 sq.
Num. 59. Pfan-Spiegel, deren besondere Erfindungen, und Gebrauch 341 - 350 mit Figuren.
Num. 60. Practische Anmerckungen zur Bau-Kunst. a von Holtz, 351. b von Steinen, c gebrannten Back-Steinen, 354 sq. d von Sand, e von Kalck 358 sq.
Num. 61. Artischocken, von der grossen Englischen, die gemeine glatte und der stachlichten, vom Land, Erziehung und Anmerckungen darüber 361 - 366
Num. 62. a Anmerckungen von denen Vögeln, 367 b wie mit den Händen zu fangen, 369 c die listigen Sperlinge zu fangen 369 sq.
Num. 63. Eßig, practische Anmerckungen davon, und a wie er auf unterschiedene Art zu bereiten ist, 372 sq. - 379. b von Wein, Bier und Holtz-Aepffeln, 380. c gefärbte Eßige zu machen, 383. von Rosen, Nelcken, Rauten, Roßmarin, Kirsch- Erdbeer- Maulbeer-Eßig rc. zu machen 383. sq.
Num. 64. Der flachen Spiegel Nutzen und Gebrauch 386 - 394 mit Figuren.
Num. 65. a Blumen-Kohl, vom Saamen, Beed, säen,

säen, denen Pflantzen, und wie grosse Blumen zu bekommen, mit schönen Anmerckungen 395 - 399. b von der Werre, wie schädlich solche ist 400 sq.

Num. 66. a Nützliche Anmerckungen von Krebsen. b wie sie zu fangen, 404 sq. c in Speisen auf mancherley Art zu bereiten, 407 d der Krebse Nutzen, die Gesundheit des Menschen betreffend 408 sq.

Num. 67. Pflaster zu bereiten, so in vielerley Fällen bewährt befunden worden 411 sq. auch wider die Gicht- und andere Flüsse 414 sq. dessen gethane Würckung 416. sq. das Nürnberger Campffer-Pflaster daraus zu machen 419 sq.

Num. 68. Papier, wo, wovon und wie es bereitet wird, 421 sq. was die Alten gebraucht 425 von mancherley Sorten des Papiers, so gemacht werden 426. sq. der Nutzen des Papieres 430 sq. Papier-Oel gut wider die Zahn-Schmertzen, und wider die Rose 432

Num. 69. Perspective, Historie derselbigen, Erfindung, und was vor Proben darbey gemacht worden 434 - 444

Num. 70. Von Spargel, wie die Beete zu bereiten, und was ferner vom Saamen, in der Erziehung und sonst darbey in acht zu nehmen ist, 445. nebst practis. Anmerkungen 445 - 455.

Num 71. D. Richardi Loweri Haber-Beschreibung, dieses Getrancks Gebrauch und Würckung 456 - 461. fernerer Nutzen des Habers und Haber-Strohes 462.

Num 72. a Von dem dreyeckigten schönen Cereo, einem Americanischen Gewächse 467 mit Fig. b von dem sechs-eckigten schönen Cereo, welcher in Erfurth zwey mahl geblühet 466 sq.
Num. 73. Von des Papiers vielfältigen Gebrauch, und daraus entstehenden Nutzen 470-479.
Num. 74. Vom Staar, wie er zu fangen, und was sonst von denselben zu mercken 488.
Num. 75. a Von Gebrauch und Nutzen des Perspectivs. 482. sq. b die Grösse der Sonnen dadurch abzumessen. 486. sq. Fig.
Num. 76. Von der Auffühyrung eines dauerhaften und guten Gebäudes, a von dem Grund, 491. b den Grund des Erdbodens zu untersuchen, und vom Grund der Mauer 492. sq. c von hohen Mauren 494. d von denen Fenstern und Thüren 496. sq. e Von Zimmern und Sälen 500. f von Aestrich auf den Erdboden, auf eine Decke, unter freyen Himmel. 501. sq. g von heimlichen Gemächern. 503.
Num. 77. Von Vermehrung aller Bäume, Stauden und Blumen-Gewächse. 505-512
Num. 78. Von Sellry, was von Saamen, Lande, säen, und denen Pflantzen darbey in acht zu nehmen. 513-516
Num. 79. Von Ratten, wie auch Hauß- und Feld-Mäusen, a Historie von Ratten-König, nebst der Figur 517. sq. b wie man Ratten und Mäuse auf unterschiedene Art tödten oder vertreiben kan 520-525. c von der Wasser-Spitz- Hasel- Hauß-Mauß und Hamster. 529 sq

Num. 80 Von rothen und weissen Sommer- und Winter-Zwiebeln, a was bey Säung des Saamens und wenn er aufgegangen, in acht zu nehmen 530. sq. b Saamen zu erziehen und die Zwiebeln vor Fäulniß und Frost zu bewahren. 532. sq c Schöne Anmerckungen von Johannis-Zwiebeln 535. sq. d von Steck- oder Satz-Zwiebeln 536. e von Winter-Zwiebeln. 538. f Anmerckungen von Zwiebeln, ob solche noch gesund oder ungesund sind. 539. g wider die Würmer, Nasenbluten, Wartzen und Hüner-Augen. 541. sq.

Num. 81. Fortgesetzte Anmerckungen zur Bau-Kunst. a von Gewölbern 543. sq. b Von Oefen und Caminen. 549. sq. c von Treppen und Dächern. 551. sq.

Num. 82. Wider die Korn-Würmer. a wie die Korn-Würmer mit grossen Ameissen zu vertreiben und auszurotten 552. sq. b die Ameisen und Hauffen zu verderben. c daß sie von Bäumen bleiben, d der Gebrauch in der Artzeney. 555-561

Num. 83. a Knack-Würste, wie solche recht gut zu bereiten, und alle üble Zufälle zu verhüten, oder wieder zu bessern 562. sq. b Cervelat-Würste gut zu machen, 563. c wohl zu räuchern. 565. sq.

An

An den G. Liebhaber dieser Sammlungen.

MAn hat bey der Ersten Sammlung versprochen, zwölff Stück ordentlich zu einem Bändgen auszuhändigen; Nachdem sich aber viele Gönner, so diese Sammlungen mit halten, beklaget, daß der Band zu dünne würde, so hat man sich müssen resolviren, bey der Achtzehenden Sammlung den rothen Titel und ein Special-Register erst darzu zu liefern. Allhier hat man nur einen Innhalt über die 83. Numern darzu gebracht, damit es unterdessen doch kan planirt, gehefft, in dem Innhalt aufgesucht, und gelesen werden, was jedweden davon beliebt und anständig ist.

Kern
Anmuthiger und Zeit-kürtzender,
Eines auserlesenen Vorraths curieuser und nützlich-gesammleter
Wissenschafften
und derer brauchbaresten
Kunst-Stücke,

Welche
Aus Mathematischen, Medicinischen, Chymischen, Mechanischen, Historischen, Oeconomischen und vermischten Materien derer besten alten und neuern gedruckten Bücher, geschriebenen Blättern, berühmter oder erfahrner Männer und guten Künstler mitgetheilten Experimenten hergeleitet werden,

Also:
Daß solche nicht allein zur Gemüths-Belustigung im Lesen, sondern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haushaltungen so wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor Künstler und andere Profeßionen dienlich sind.

Darbey vieles mit nöthigen und saubern Figuren erläutert,
Auch allemahl bey 18. Stücken mit einem gehörigen accuraten Register versehen wird.

Dreyzehende Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken, Buchhändl. und Universitäts-Buchdrucker, 1744.

Num. LXXXIV.

Fortsetzung von der Universal-Vermehrung aller Bäume, Stauden- und Blumen-Gewächse.

In der vorigen Eilften Sammlung p. 512. wurde die andere Probe beschlossen. Hierauf schreitet der Herr Autor zu der

Dritten Proba,

Welcher mit dem so genannten Wurtzel-Griffel folgender massen verrichtet wird. Weil nach seiner hypothesi alle Stämme iederzeit einen succum concretum in sich halten, woraus Wurtzeln werden können, so machet er an alte Stämme, Aeste oder Zweige mit dem Wurtzel-Griffel einen Einschnitt, weder zu klein noch zu weit, auch nicht zu tieff; bey gar grossen Stämmen, da es mit dem Wurtzel-Griffel oder Messer nicht mehr fort will, nimmt er einen grössern, der

wie

wie ein krummer Hohl-Meissel gemacht, setzet solchen an der Seiten an, treibet denselben mit dem Hammer durch die Rinde bis aufs Holtz, und erhebet ihn mit der Rinde und etwas Holtz, aber auch nicht zu weit, in die Höhe, so dann nimmt er den Wurtzel-Griffel heraus, und vorne her an der aufgehobenen Rinde oder Holtze setzet er mit dem runten Garten-Messer die Spitze etwas ab, daß es ein wenig breit wird; Alsdenn erhebet er den Schnitt und schiebet was Baum-Wolle darunter mit einem höltzernen oder beinern Messergen: Nach diesen nimmt er Baum-Wachs oder Mumiam liquidam, die wie ein Pflaster ist, oder wie ers sonst nennet, Durchzug, und bedecket alle dergleichen an dem Stamm oder Ast gemachte Einschnitte, jeden besonders. Damit ist die Sache gethan, und in kurtzen kommt die wurtzliche Materia heraus, die Natur stösset die Mumiam weg, und in 2. 3. bis 4. Monaten kömmt der Callus, worinne die Wurtzeln stecken, zu seiner perfection, wie man denn auf dem Callo die Puncta der Wurtzel siehet. Weil aber dergleichen in der Luft und zu ihrer Vollkommenheit gebrachte Wurtzeln, wegen Ermangelung des Nutriments, nicht ferner fortkommen können, derohalben müssen sie in die Erde gesetzet werden, da sie völltg ausschlagen. Will man aber solche vollkommen an dem Baum zur Lust sehen; so soll man, wenn der Callus in seiner perfection, einen von gewichster Leinwand gemachten Beutel oder blechernes Anhängergen, so mit Erden gefüllet, appliciren, so

wächset die Wurtzel in weniger Zeit vollkommen heraus; Alsdann wird der Stamm, Ast oder Zweig abgeschnitten, unten her mit der Mumia verwahret, mit Steltzen oder Steiffen versehen, und in die Erde gebracht, und hat man auf solche weisse in weniger Zeit einen bald tragenden fruchtbaren Baum, der keines Pfropffens bedarff. Zu dieser Operation sey die beste Zeit der Junius, Julius und Augustus, was in September und October gemacht würde, triebe erst im Früh-Jahr. Nach diesen weiset der Herr Autor

Die vierdte Proba,

Welche durch die Wurtzel-Impfung folgender massen verrichtet wird. Man nimmt ein Stück Wurtzel, und einen Ast oder Zweig, der etwas schwächer als die Wurtzel ist, erwehlet sich von denen in Kupffer gestochenen fünff Arten derer Einschnitte einen, welchen man will, es sey der Kayser-Schnitt, der Grafen-Schnitt, der edle Schnitt, der Zwickel-Schnitt, oder der gemeine, und schneidet den Ast oder Zweig darnach in die Wurtzel, welche allezeit etwas dicker als der ein zuimpfende Ast seyn muß, geschicklich ein, verbindet solche und accommodiret sie mit leidlich warm-gemachter Mumia, darüber machet man eine andere Verbindung mit Bast, und damit der auf solche Weise in die Wurtzel geimpfte Ast von Winde oder anderer Gewalt nicht abgebrochen werde, setzet man ein paar Steltzen oder drangebundene Stützen dabey, und versencket al-

so alles in die Erde, doch also, daß der Einschnitt mit der Erde horizontal seye. Alsdann wird die Erde rings um wohl eingestossen, und auf solche Weise hätten Wurtzeln und Zweige sich genau vereiniget. Die beste Zeit darzu ist im September, October und November. Endlich beschreibt er

Die fünffte Proba,

So durch das Wurtzel-Zapffen folgender massen geschiehet. Man löset eine starcke Wurtzel von einem wilden oder fruchtbaren Baum, leget dieselbe horizontaliter auf die Erde, jedoch also, damit sie an dem Baum bleibe; Hiernächst schneidet man, zum Exempel von Aepfel- oder Birn-Bäumen (NB. mit Orangerien gehet es auch an;) etliche grosse und kleine Aeste oder starcke Zweige ab, und schneidet sie mit Kunst auf die Wurtzel an; Solches kan auf vielerley Art geschehen, entweder nimmt man ein zweyschneidiges spitziges Messer, sticht solches durch die Wurtzel, jedoch nicht just durch die Mitten; den Schnitt kan man nach Gefallen erweitern; ist aber die Wurtzel sehr starck, so muß man auch ein stärcker äusern Instrument, als ein scharffes Stemm-Eisen, zum Durchschlagen brauchen; An den Ast, welchen man einzapffen will, macht man einen solchen Einschnitt, wie in gemeinen Pfropffen, nimmt auf beyden Seiten, so weit er in die Wurtzel kommt, die äusserste Rinde hinweg, und wo der Zweig oder Pfropffer auf die

Wurtzel zu stehen kommt, da wird die Rinde rings rum etwas abgeschnitten, damit er auf die Wurtzel besser aufpassen, aufzapffen und sich mit selbiger vereinigen kan. Verwahret nachgehends alles mit der edlen, oder bey gemeinen Wald-Bäumen, mit der Wald-Mumia, streiffet die Aestgen mit Steltzen, und überschüttet den gantzen Ast mit Erde, daß die Pfropffer heraus sehen, so schlagen sie Wurtzel; Alsdenn kan man sie zertheilen und versetzen: Oder man bohret mit einem Hohl-Böhrgen ein rund Loch in die Wurtzel, nimmt sodann einen fruchtbaren oder gemeinen Ast, schneidet ihn auf den Zapffen rund, damit er just in das Loch passe, setzet ihn ein, und verwahret ihn auf vorige Art. Wenn man nachgehends die Wurtzel zertheilet und abschneidet, daß von iedem Stück ein Baum werden soll; so muß man iede extremität an Holtz recht glatt machen, mit zerlassener *Mumia* verwahren und einsetzen, so wachsen sie ferner glücklich fort. Solches kan man auch mit kostbaren Bäumen versuchen, darzu man aber die edle Mumia mit dem *Gummi Copal* gebrauchen muß.

Rare *Experimenta*.

Nachdem der Herr D. Agricola und unterschiedene, theils von Fürstlichen theils von andern hohen Standes-Personen in diesem negotio an ihn geschriebene Brieffe communiciret, führet er auch anderer Garten-Liebhaber rare Experimenta an, und protestiret endlich solennissime

wi-

wider dasjenige Vorgeben, etlicher das Werck nicht gnugsam fassender Personen, als aber in einer Zeit von etlichen Stunden, etliche hundert grosse Bäume wachsen zu lassen, und in 18. Tagen einen Wald von 28460. Stämmen hervor zu bringen sich obligiret haben solte. Er läugnet solches gantz und gar, habe auch etlichen Passagiers, welche solches von ihm verlanget, geantwortet: Daß er nicht D. Faust, sondern D. Agricola wäre, der nicht wider die Natur, sondern mit derselben operire; und damit wird der erste Theil von der Universal-Vermehrnng beschlossen.

In dem andern Ihro Römische Kayserl. Majestät ebenfals dedicirten Theile, hat er erstlich eine kurtze Wiederholung aller in dem ersten Theile proponirten Versuche vorangefüget, und selbige nochmahls deutlich beschrieben: Dabey svadiret er in denen grossen Wäldern die Stöcke der abgehauenen Bäume nicht verfaulen oder ausrotten zu lassen, vielmehr solte man solche oben glatt und plat machen, sodann aber mit Pech überziehen, damit in die Medullam und in das Holtz keine Feuchtigkeit eindringen könnte; Er versichert, es würden solche nur mit gemeinen Pech vermumisirte Stöcke aus denen Wurtzeln häuffig wieder austreiben, sonderlich was Eichen, Bircken, Erlen, Aspen, Wild-Aepffel und Birn-Bäume beträffe, und würde sich in kurtzen ein ansliegender Wald præsentiren. Darauf füget er

Mehrere Nachricht bey, durch Theilung derer Wurtzeln die Wälder zu vermehren, und Wälder anzulegen.

Und schreitet nach diesem zu demjenigen Versuch, welchen er unter allen vor den besten, sicherst- und wahrhaftigsten, auch aller practicabelsten zur Universal-Vermehrung befunden. Solchemnach berichtet er, wie ihm die Curiosite getrieben, die Losse, oder Jahr-Wächse derer Aeste und Zweige genau zu erforschen, darinnen er auch glücklich reussiret, so, daß er aller Bäume Alter aus denen Aesten und Zweigen zu errathen sich getrauete. Jedes Jahr habe an den Aste einen Circul oder Ring, wenn er dieselben zusammen gezehlet, und noch 6. auf den Haupt-Stamm darzu gerechnet, sey das Facit richtig heraus kommen

Hiernächst habe er sich einmahls einen grossen langen Aepffel-Baum-Ast abschneiden lassen, an welchen er 12. Absätze oder Losse gefunden; der andere längste Zweig hatte an der Länge 11. Loß gehabt, und deren Neben-Zweige wären 19. gewesen, an den dritten Zweige hätten sich 25. Loß, am vierdten 11. Loß befunden, das übrige wären kleine Aeste und Zweiglein, und alles zusammen 97. Loß an diesen einigen Ast gewesen, wenn er nun 20. dergleichen Aeste genommen, so habe er 1940. Loß gehabt, und per consequens, so viel Bäumgen daraus machen können; Er weiset in dem dabey gedruckten Kupffer, wie die Losse accurat

rat zu schneiden, nemlich es müsse über und unter dem Loß etwas daran, und also das Loß verschlossen bleiben, nachgehends mit Mumia verwahrt und eingesetzt werden. En passant weiset er nochmahls zu sonderbarer Vergnüglichkeit, wie exotische Blätter von Orangerien ohne und mit dem Auge durch Vermumisirung Wurtzeln bekommen, davon bereits im vorhergehenden gedacht worden; Solches hat er auch mit Nelcken-Zweigen, Rosmarin, Lorbeer und *Jucca gloriosa* versucht und wahr befunden.

Die beste Art aber sey folgende:

Man soll von einen Citron, Pomerantzen, Limonien oder andern auch gemeinen Bäumen einen etwas langen Zweig nehmen, ie länger derselbige sey, ie grösser würde der Baum, solchen müsse man aufs Loß schneiden. Wer das erste Loß, so gantz genau an dem Haupt-Stamm wäre, wohl treffen könne, der habe an der Länge des Zweiges einen guten Vortheil; Wo aber nicht, so müsse man das nachfolgende suchen, wenn solches verrichtet, solle man alle Reben-Aestlein, die zwey oder mehr Jahr haben, wegschneiden, welche man alle auf gewisse Art nach dieser Invention brauchen nnd kleinere Bäumlein daraus machen könne. Augen, die nur ein Blat haben, kan man dran lassen; Alsdann beuget man unten her den Ast in einen kleinen halben Circul, auf solche Weise auf beyden Seiten leget man von einem

Aestgen, so gespalten, etwas unter, und ziehet den halben Circul mit einem Bindfaden sachte zusammen, damit der Bogen bleibe, und der Bindfaden nicht den Zweig reibe und schneide; Wenn er also accommodiret ist, wird er in die edle Mumia, wenn sie wohl abgekühlet ist, eingeduncket, und der Erden anvertrauet, allwo er sich in kurtzer Zeit fest zu setzen, und so wohl durch die Losse, als auch aus denen porulis der Rinde, nach weggestossener Mumia, Wurtzel zu schlagen suchet. Wenn die Zweige nicht Losse haben, kan man sie nur auf die Augen schneiden, mit der Mumia überziehen und einsetzen, so kommen sie auch sehr wohl fort. Doch gerathen diejenigen Stämme, die auf das Loß krumm gebeuget werden, besser, als die, so man auf die Augen schneidet, und gleich gerade einsetzet.

Nach diesen kommt der Herr Autor auf die Zeugung derer Obst-Bäume aus denen Kernen, und behauptet, wenn man dergleichen Bäumgen nur offt und viel versetzete, so trügen sie endlich ein wohl schmeckendes Obst, und verlöhren die Wildheit immer mehr und mehr. Die Einsetzung bey der letztern Art belangende, so meynet der Herr Autor, das gekrümmende Ende möge ein wenig über die Erde heraus sehen, die andern ungekrümmten Zweige aber würden gerade eines Schuhes tieff eingesetzet, und beyderseits den Winter über mit Stroh verbunden. Und durch diese Invention könnten Gärten, Felder und Berge mit Zweigen und Aesten

reich-

reichlich und überflüßig angesetzet werden, welche in kurtzem vollkommene Bäume präsentiren. Ja eben auf solche Art und Weise kan man lebendige Zäune und Gehege von Mehlbeer, Hagendorn, Schleendorn, in die Gärten-Spaliere von Hasel-Nüssen, Quitten, Rosen-Stauden, Him-Beeren, und dergleichen Pflantzen, sonderlich wenn sie im October gesetzet, und den Winter über mit ein wenig Stroh und Mist bedecket werden.

Nach diesem weiset der Herr Autor gar weitläuftig, wie Wälder anzulegen, auch wilde Stämme, so eines halben Mannes dicke haben, durch Vermumisirung zur Vermehrung können gebrauchet werden; Ferner wie durch das Loß schneiden neue Wein-Berge anzulegen, daß sie noch dasselbe Jahr austreiben, und das andere darauf Trauben bringen.

Die Fortsetzung, und wie die edle, und Wald-Mumia zu bereiten, folget in der 14ten Samlung.

Num. LXXXV.

Von Weiß-Sommer-Kraut, weisser Kopff-Kohl, Kohl-Kraut, Kappis-Kraut, Haupt-Kraut.

Viel darvon zu schreiben wäre fast nicht nöthig, und ist die Erziehung fast bey Bürgern und Bauern gemein, weilen aber bekañt, daß zum theil ihre Kraut-Pflantzen so confuß und zu nahe untereinander pflantzen, daß nichts rechtes daraus werden kan, weßwegen ich eine richtige An-

Anleitung hiermit communiciren will. Der Acker wird mit Küh-oder andern Mist recht starck gedünget, entweder im Herbst oder Früh-Jahr, oder auch im Winter, wenn das Wetter offen, wächset nun auf dem Lande viel Graß auf und wird grün, so muß das Land, ehe man die Pflantzen stecket, zwey bis dreymal mit dem Breit-Hacken gearbeitet und das Graß umgehacket werden, daß es reine wird, nach diesen kan das Land nach der Garten-Schnur abgezeichnet werden. Dieser Arten von weissen Kopff-Kohl giebt es dreyerley, als die kleine, Mittel und grosse Sorte. Dessen Saame kan man im Anfange des Martii säen bis zu Ende des Monat Aprilis, hierbey beziehe mich wegen derer Regen-Würmer und Erdflöh, auf die Beschreibung pag. 5. allwo die zweyte Anmerckung kan nachgelesen werden. Wenn nun die Pflänzlein aufgegangen u. in etwas erwachsen, so müssen sie von Unkraut gereiniget u. gejätet werden. Die Verpflantzung geschiehet gemeiniglich kurtz vor oder nach Johannis-Tag, wenn es geregnet und so viel eingeweichet, daß die Pflantzen bleiben können. Die kleine Sorte wird 1. Ehle, die mittlere 1. Ehle 6. Zoll, und die grosse 1. und eine viertel Ehle, in das Qvadrat gepflantzet. Wenn nun die Pflantzen beklieben und anfangen wollen zu wachsen, so müssen sie mit den Breit-Hacken durchgearbeitet werden, welches den Sommer über zwey bis dreymal, nachdem viel Graß hervor wächset, geschehen muß. Gegen dem Winter kan das überbliebene Kraut, welches zum Einmachen und Verkauff nicht verbrauchet

wor-

worden, ein Haupt um das andere Reyhen-weisse mit denen Wurtzeln in die Erde geleget werden, sonsten heisset das alte Erfurthische Sprüchwort, Simon Judä, hackt man das Kraut von der Stude, doch weiß ich auch zum öfftern, daß das Kraut vor der Zeit erfroren. Wenn es aber die Zeit leidet, und man vermeynet, daß die Fröste nicht so bald kommen möchten, so ist es besser wenn man es stehen lässet, weilen sich das Kraut den Winter über besser hält, und nicht so leicht verfaulet. Das Kraut bedecket man einen Schuch hoch mit Erbs- oder andern Stroh, damit ihnen der Frost nicht so leicht schaden kan. Den Saamen zu erziehen ist gar leicht, man nimmt im Herbst die besten, schönsten und recht wohl geschlossenen Häupter, und versetzet solche auf das Früh-Jahr zu Anfange des Monats Martii, welches die beste Zeit, drey viertel Ehlen weit Reyhenweiß von einander, und so lange als man darzwischen kommen und darinne arbeiten kan, muß es von Unkraut reinlich gehalten, und durchgearbeitet werden, verlanget auch viel begossen zu seyn, absonderlich bey warmen Sommer-Tagen. Bey und in der Blüthe ist wohl zu mercken, daß es bey Tag über, wenn es Erd-Flöh giebt, etliche mahl besprenget wird, hierdurch werden die Erd-Flöh weg gebracht, sonsten fressen sie den Ansatz derer jungen Täschlein in denen Blüthen hinweg, denn dieses ist die wahre Ursach, warum man unterweilen so wenig Saamen bekommet, welches ich gar eigentlich observiret habe. Der Saame bleibet 4. bis

bis 5. Jahr zu säen gut, und blühet gemeiniglich im Monat Majo.

Von dem Winter-Kraut oder Kopff-Kohl weiß und roth.

Ich habe mich vielmahlen höchlich gewundert, daß verständige und erfahrne Gärtner sich öffters gefunden, welche Sommer- und Winter-Kraut oder Kopff-Kohl-Saamen bey mir zum Kauff gefordert, wenn ich nun ihnen aufrichtig vorgestellet, es wäre einerley Saamen, und differirte nur im Säen und Verpflantzen, so haben sie in der That von mir keinen Saamen genommen und sind mit ihren Gedancken fort gegangen, nachdem ich aber solche bey ihrer Meynung gelassen, aus einem Sack so wohl den Sommer als Winter-Saamen genommen, und zum Unterschied notiren lassen, so ist es recht gewesen, und haben es nicht genugsam, wenn sie wiederum Saamen verlanget, rühmen können, wie sie wären verwahret worden, weßhalber ich vielmahlen mich des Lachens nicht enthalten können. Also ist der Winter- und Sommer-Kopff-Kohl oder Kraut-Saamen einerley, und ist nur in der Zeit des Säens und Verpflantzens unterschieden, wie allbereit gemeldet worden. Dieser Saame wird auf Jacobi und nachfolgende 14. Tage gesäet. Mercke hierbey wohl, das Land worauf man den Saamen säen will, muß durchaus nicht gegraben oder mit Kärsten gehacket werden, sondern es wird solcher auf das Land wo vorhero Zwiebeln, Sommer-Kraut-Pflantzen, Früh-Rüben, und dergleichen

gleichen gestanden, gesäet, jedoch muß es vorhero mit einer breiten Hacken umgearbeitet werden, daß das Unkraut und Graß auf dem Lande verdorret und abgerechnet werde, nach diesen wird der Saame oben auf gesäet und eingerechnet. Wenn nun die Pflantzen so viel erwachsen, so müssen sie von Unkraut gereiniget, und gleich nach Michaelis dicke und tieff auf ein Beet, daß ein Blat an das andere reichet, gepflantzet werden, so, daß die Hertzgen derer Pflantzen mit der Erden bedecket sind. Auf das Früh-Jahr setzet man sie auf das Land, wie oben beschrieben worden, in Ordnung. Man pfleget sie auch so gleich auf das Land weitläuftig, jedoch drey bis vier Pflantzen neben einander zu setzen, denn dadurch gewinnen sie im Früh-Jahr einen grossen Vorzug. Denn obgleich zwey Pflantzen darvon erfrieren oder auch im Früh-Jahr in Saamen aufschiessen solten, welches niemahlen unterbleibet, daß nicht etwas zu Grunde gehet, so wird doch zum allerwenigsten eine darvon gut bleiben, ist man aber glücklich, daß sie alle gut bleiben und nicht in Saamen schiessen, so kan man die besten Pflantzen stehen lassen und die andern ausheben und auf ein ander Beet pflantzen. Wie weit sie sollen gesetzet werden, ist oben bey dem Sommer-Kraut beschrieben worden, im Früh-Jahr wenn es warmen Sonnenschein giebt, müssen sie fleißig begossen, auch von Unkraut reinlich gehalten werden.

Erste Anmerckung.

Wenn das Winter-Kraut im Früh-Jahr an-

fänget zu wachsen, so pflegen Neben-Schösse auszuschlagen, solche werden unterschiedene mahlen mit dem Messer ausgeputzet und abgeschnitten, sonsten benehmen diese dem Mittel-Hertze die Nahrung, und wird nichts tüchtiges daraus werden. Wenn der Saame eher gesäet wird, und die Pflantzen zu groß werden, so bekommen sie inwendig Würmer, welche ihnen die Hertze abfressen daß sie ausfallen, es schlagen wohl andere aus, diese aber werden nicht so grosse Häupter bringen.

Rother Kopff-Kohl, Roth-Kraut, Roth-Kappis-Kraut, Roth Haupt-Kraut.

Derer Sorten giebt es auch verschiedentlich, und ist immer eine mehr roth und besser als die andere, weswegen man sich bemühen muß, von guter Art sich anzuschaffen und zu verschreiben. Das Säen und Verpflantzen kommt mit dem vorhero beschriebenen Sommer- und Winter-Kraut in allen Stücken überein, ausser daß die zum Saamen eingelegte Häupter nicht so leichtlich in den Saamen und in die Höhe schiessen wollen, weswegen man im Früh-Jahr mit einem Messer ihnen zu Hülffe kommen und auflüfften muß. Diese Sorte muß auch öffterer als die oben beschriebene besprenget und begossen werden, indem die Erdflöh an diese viel häuffiger als an die weissen sich ansetzen. Das allerbeste so am mehresten roth ist, wird zu dem Saamen genommen,

und

und wenn es nicht recht denckel-roth, so degeneriret es gerne, und wird hernachmahlen das Kraut nicht recht roth, auch nicht recht grün oder auch zuletzt gantz grün.

Zweyte Anmerckung.

Man muß sich verwundern, daß der Herr von Hochberg in seinem Adelichen Land- und Feld-Leben p. 495. und 496. von den Caulifior, wie auch von den Cappus, oder Kraut-Kohl also schreibet: Man soll zu allen Kohl-Kräutern keine frische Düngung gebrauchen, weil die Raupen davon desto lieber wachsen, und je älter und wohl abgelegener die Düngung ist, je weniger ist die hitzige Fermentation (davon dergleichen insecta und imperfecta animalcula erwachsen) aufdünsten;

Hierbey lasse sich kein Oecomomus irre machen, wie ich denn gewiß versichere, daß ich es viele Jahre an vielen Ackern, so ich jährlichen anbaue, sowohl an Caulifior oder Blumen-Kohl, Kraut, als auch andern Gewächsen untersuchet und probiret, aber niemahlen finden können, daß durch die frische Düngung, Raupen wachsen solten, wie ich denn alle Jahr zu dergleichen Erziehung dieser Küchen-Gewächse neuen und frischen Dünger nehmen lasse, denn bekannt genung, daß in denen frischen sich mehrere salia und Hitze, wie Herr Hochberg selbsten meldet, befinden, so kan per consequens, das Kraut, Caulifior und dergleichen auch besser, als durch den verfaulten und wohl abgelegenen Dünger, in welchem keine salia und

und Hitze sich mehr befindet, wachsen. Daß aber von der frischen Düngung dergleichen insecta und imperfecta animalcula lieber wachsen solten, habe ich falsch befunden, denn wenn dieses wäre, müste es alle Jahre geschehen, welches doch kaum binnen 4. biß 5. Jahren wahrgenommen wird; woher entstehet nun dieses? Nicht von der frischen Düngung, sondern es geschiehet in einem solchem Jahre, wenn sich viele Papiliones, Zwiefalter oder Sommer-Vögel sehen lassen, welche in der Lufft hin und wieder fliegen, sich an die Pflantzen ansetzen, und ihre Ovula zurück lassen, wenn nun eine hierzu dienliche Witterung sich ereignet, so werden hierdurch Raupen ausgebrütet, welche nach und nach groß wachsen, und sich an dem Kraute und dergleichen ernehren, und sie völlig hinweg fressen. Denn es ist aus Madam. *Merian.* Hr. Frischens und anderen Schrifften bekannt genug, daß alle Papiliones vorhero Raupen gewesen, hingegen aus denen Raupen wiederum Papiliones entstehen. Hieraus ist nun zu ersehen, daß nicht der frische Dünger oder Mist daran schuld. Bey dem Nachlesen des Hochbergs finde ich im andern Theil p. 61. daß er es, und zwar mit wenigen Worten, selbsten gestehet, daß die Raupen von denen Zwiefaltern entspringen. Dieses kan ich zwar nicht in Abrede seyn, daß in dem frischen Dünger die Regen-Würmer häufig observirt werden, in kurtzer Zeit sich sehr vermehren und groß wachsen, als worzu ihnen die Feuchtigkeit und Wärme behülflich ist, es müssen aber

von den Insectis Ovula hinein gelegt worden seyn. Es thun aber die Regen-Würme keineswegen denen Pflantzen, so man stecket, als Caulifior, Kraut, noch Wirsing einigen Schaden.

Wieder die schädliche Raupen nun, welche dergleichen Küchen-Gemieß unsauber machen, auch wohl, wenn man ihnen nicht zu Hülffe kommt, gantz hinweg fressen, ist kein besser Mittel, (wenn auch andere gantze Bogen voll Remedia hinsetzen, so sind es, doch lauter Mittel die zu nichts helffen, ich schreibe hier aus der Erfahrung) als daß man sie in einen alten Topf, darein etwas Wasser gegossen worden, ablesen lässet, solche hernachmahlen ausschüttet, mit denen Füssen zertritt. Dieses Ablesen muß einige Tage nach einander continuiret werden, damit keine zurück bleiben, denn sie verkriechen sich zum Theil unter die Blätter, dahero man sie nicht auf einmahl alle findet.

Tanara fol. 355. und andere, wollen behaupten, wenn der Cappus oder Weiß-Kraut-Saamen über drey Jahr alt würde, so veränderte er sich in Ruben, und nach verflossener Zeit werde wiederum Cappus-Kraut daraus, wie abgeschmackt diese Experienz ist, kan leicht jeder Vernünftiger urtheilen. Es gemahnet mich nicht anders, als wenn aus einen Bübchen ein Mägdlein, und hingegen aus einen Mägdlein ein Bübchen werden solte, ich glaube vielmehr, daß derjenige bey dem Säen, an statt des Cappus, den Rüben-Saamen ergriffen habe, und hernachmahlen diese irrige Meynung auf die Bahn gebracht worden, wenn

es einmahl veritabler Cappus, so wird es auch wohl Cappus bleiben. Wenn nun dergleichen Veränderung mit den Cappus oder Kraut-Kohl nach dreyen Jahren vorgehen solte, so würde so wohl ich bey denen Hrn. Franckfurthern an Mayn, und noch andern vielen Orten, als auch die Saamen-Händler in Hamburg und dergleichen schlecht zu rechte kommen, wie ich denn dergleichen Saamen Jährlichen Centner-weise von hier absende. Jedoch kan nicht in Abrede seyn, daß unterweilen unter denen gesäeten Kraut-Pflantzen einige Degeneration vorgehet, welche sich in weissen Wirsing oder Savoyer-Kohl verändern, wenn nun dergleichen zum Saamen gepflantzet wird, so hat man eine neue speciem, daß es sich aber in Rübe-Saamen verändern solte, wird wohl in rerum natura nicht möglich seyn, denn der Cappus oder Rübe-Saame sind in Ansehen nicht allein mercklich unterschieden, denn der erstere ist bräunlich, und der letztere schwärtzlich, auch ist der Rübe-Saamen viel runder, hingegen der Cappus, wenn man ihn genau betrachtet, etwas eckigt. Herr von Hochberg meldet ferner im andern Theil seines Adelichen Landleben pag. 60. Wundersam wäre es, was Salomon Gubertus in Stratagemate Oeconomico, oder Acker-Studenten, welches er sonst Liefländische Oeconomie nennet, und A. 1649. zu Riga gedruckt worden, schreibet mit diesen Worten: Man sagt, daß wenn auf Catharinen Tag, aus den Kohlgarten, die übrigen verwelckten Blätter abgelesen, in ein Tuch eingewickelt, Knie-tieff

an einen Ort, der nicht zu naß, in die Erde vergraben, und auf Gregorii wieder aufgegraben werden, so werde man Kohl-Saamen finden: wie Vogt und Kortholo in denen Breßlauer-Sammlungen und *Colerus* solches behaupten. Ob ich nun gleich mit Einlegung derer Blätter es nicht versuchet, so habe ich dennoch vor vielen Jahren, ehe ich dieses gelesen, nichts desto weniger gesehen, wenn die eingescharreten und in die Erde gelegte Krauthäupter im Früh-Jahr etwa um den halben Monath Martio heraus genommen worden, daß man alle Jahr an denen Blättern Saamen gefunden, so aber etwas schwärtzer als der ordinaire Cappus oder Kraut-Saamen anzusehen ist, bey der Untersuchung aber, inwendig eine kalckichte Materie sich befunden, diesen Saamen habe ich in Anwesenheit Hrn. D. und Prof. Kniphofs in einen Scherben gesäet, auf ein Mist-Beet gestellet, und wohl in Obacht genommen, welcher aber nicht aufgegangen. Diese Untersuchung habe zu verschiedenen mahlen vorgenommen, aber niemahlen gefunden, daß nur ein eintziges Körnlein hat käumen, vielweniger aufgehen wollen. Ob nun gleich dieses in denen Breßlauer Sammlungen, 1720. p. 317. und 320. A. 1722. p. 522. vor gewiß gehalten wird, daß dieser Saame aufgegangen, so halte ich es dennoch vor unmöglich, und zwar um deßwillen, weilen ich in denen Körnlein bey der Untersuchung niemahlen ein Oleum, sondern vielmehr eine kalckigte Materia gefunden, dahero denen Gärtnern, oder denenjenigen so mit Saamen

umgehen oder handeln, am besten bekannt seyn wird, daß, wenn der Saamen einige Jahre gelegen und alt, auch das Oleum in denen Körnern ausgetrocknet, und das inwendige kalckigt geworden, niemahlen aufgehen, denn das darinne sich befindende Oleum vegetabile, so die wachsende Kraft verursachet, ist durch das Alterthum gantz hinweg gegangen.

Woher nun diese Saamen-Körner an denen Krauthaupt-Blättern, so in die Erde geleget worden, ohne vorhergegangene Blüte, entstehen, wird wohl niemand leichtlich positive ausfindig machen können, meines Orts halte davor, daß diese sich in denen Rippen derer Blätter, welche, wenn die äusersten verfaulen, an denen noch übrig gebliebenen gefunden, und an die frischen auf- und anlegen, wie man denn selten an guten Blättern, sondern nur unter denen verfaulten findet und antrifft. Wer bessere Rationes hievon geben kan und genauere Einsicht hat, denenselben will ich es gönnen, und wolte dieserhalben mir Communication ausgebethen haben. So weit Herr C. Reichart.

Noch einige Anmerckungen vom Kohl.

Es giebt derselben unter denen Küchen-Gewächsen mancherley Arten, da eines vor den andern dem Geschmack nach annehmlicher, und der Gesundheit zuträglicher ist, jedoch wenn sie reinlich gewaschen und abgebrühet, mit Fleisch-Brüh, Butter, Saltz und Pfeffer recht zugerichtet werden

den, sind sie nicht ungesund, doch ein Kohl mehr als der andere, und haben vermischte Eingenschafften; Der Blat-Kohl, wenn er halb gekocht, öffnet den Leib, wenn er aber starck gekocht oder aufgewärmet wird, stopffet. Dieser giebt wenig Nahrung, macht Blähungen, und ist den Augen schädlich; Durch gute Zubereitung aber wird solcher verbessert. Sauer-Kraut dienet nicht für schwache Magen. Der Wirsich ist zärter als vorige und andere Kohle; Der Blumen-Kohl aber ist der beste. Der Kopff- und Savoyer-Kohl wird in Küchen fein zerschnitten, und mit einem warmen Uberguß von Eßig und Butter oder Speck als ein Salat bereitet. Ein Gefülltes von Lamm-Fleisch, Semmel, Eyern, Petersilie, Majoran gemacht, in einen Weissen-Kohl-Kopff gethan, und mit Fleisch-Brühe abgekocht, wird ein Garten-Huhn genennet. Die Blume von dem Blumen-Kohl, wird nicht allein mit Fleisch oder Butter-Brühe, sondern kan auch, wenn solche erkaltet, mit Eßig und Baum-Oel, wie ein Salat genossen werden.

Von braunen Kohl die erste ungesaltzene Brühe mit ein wenig Zucker versüßt, vertreibet den Husten, Heiserkeit und Engbrüstigkeit. Die Kohl-Blätter aufgelegt, heilen alle faule fressende Schäden und Geschwüre, lindern das Podagra. Mit Saltz auf die Fußsolen gelegt, mäßigen sie die Hitze in Fiebern; Warm aufgelegt, halten sie die Blasen von Spanischen Fliegen-Pflaster, wie auch die Fontanellen rein und fliessend. Die

Laake von Sauer-Kraut stillet den kalten Brand, heilet Brand-Schaden, und dienet zum Gurgel-Wasser bey dem Anfang der Bräune; Mit Zitronen-Safft vermischt genossen, dämpfft sie die Hitze in Fiebern; Sauer-Kraut zum Frühstück, vertreibt die Unlust vom Rausch, sagen die, so des Abends zu viel getruncken. Die Blätter von braunen Kohl in warm Wasser geweicht, und um den Kopff geschlagen, lindern das Haupt-Wehe, so von Trunckenheit herrührt.

Num. LXXXVI.

Von der Historie derer grossen Perspective.

Ich habe in denen vorhergehenden Sammlungen, da ich von denen kleinen Perspectiven gehandelt, einen sorgfältigen Unterschied gemacht, zwischen solchen, und denen sogenannten Tubis, und da dieser auch ohne dem sich so wohl in denen Gläsern, als in der Grösse mercklich äussert, so wird man auch in diesem Theile vollkommen überzeuget werden, daß es allerdinges nöthig sey, einen solchen Unterschied zu machen.

1. Denn man kan deren 4. Gattungen machen, dahin hernach alle die andern können gezogen werden, 1) Die zwey-gläßerichte Tubos, das sind die, welche man am Himmel braucht. 2) Die drey-oder vier-gläßerichten, das sind die, welche man

auf

auf der Erden braucht. 3) Die gekrümten, und die einen Spiegel haben, das sind die, welche man im Kriege braucht. 4) Die Spaß-Tubi, daß sind die, welche man zum Schertz braucht, und mit welchen man verschiedene Veränderungen machen kan.

2. Ein Tubus, der auf der Erden soll gebrauchet werden, muß die Sachen nicht umgekehret, sondern aufrecht vorstellen, dannenhero ist er eine Röhre nach beliebiger Länge, in welcher manchemahl 3. manchmal 4. Gläser stecken, mit welchen man, wenn alles nach der Kunst gemacht ist, und seine Richtigkeit hat, sehr weit sehen kan.

3. Weil dieselben länger seyn müssen als die Perspective, so muß man auch eine ziemliche flache Schüssel zu dem Objectiv-Glase nehmen, denn je länger die Röhren eines solchen Tubi sind, desto weiter gehet er auch auf dem Felde. Die gemeineste Länge ist 4. biß 6. Schuhe; Man kan aber auch wol denselben verlängern auf 10. biß 12. Schuhe, doch alsdann ist er schon gar beschwerlich bey sich zu führen, und allenthalben zu brauchen, dannenhero ist es am besten, man lässet ihn bey 4. biß 6. Schuhen bleiben, massen er so dann, wenn er sonst fein reine und sauber geschliffene Gläser hat, schon seine gute Würckung hat. Wenn nun das Objectiv-Glaß verfertiget ist, nach derjenigen Anweisung, wie ich schon vielfältig mahl in denen vordersten Sammlungen gelehret habe, so bekümmert man sich um ein gutes Ocular-Glaß, welches aber in einer weit tiefern Schüssel

muß geschliffen seyn, dieses muß so rein und sauber poliret seyn, daß man die Häuser gantz vollkommen und helle darinne sehen kan. Weil aber alsdenn bey diesen zweyen Gläsern die Sachen annoch alle umgekehret sich präsentiren werden, so muß ich noch 2. Gläser mitten ein haben, welche dieselben wiederum aufrichten, und diese können ein klein wenig flächer seyn, als das Ocular-Glaß.

4. Was erstlich die Distanz anlanget, wie weit die Gläser müssen voneinander stehen, davon will auf eine leichte mechanische Art lehren: Nimm dein Ocular-Glaß sammt dem ersten mittlern, setze sie zusammen in eine Röhre, und rücke sie so lange von einander, biß dir durch beyde, wenn du hindurch schauest, die Häuser, Leute und Bäume, umgekehrt, aber gantz deutlich, und schön erscheinen; Ist dieses, so nimm dein Ocular-Glaß vorn heraus, stecke zu dem einen mittlern, das schon in der Röhre steckt, und dessen Ort du mercken, und nicht wieder verrücken mußt, noch eine Röhre, in diese setze das andere mittlere Glaß, verfahre gleichsals mit hin und wieder rücken desselben wie mit dem vorigen, so lange biß du durch diese beyde mittelste Gläser gleichfals die Häuser umgekehrt und fein deutlich erkennen kanst, mercke alsdenn wie weit diese Röhren ausgezogen sind, und mache einen Strich mit Dinte dran, alsdenn kanst du dein Ocular-Glaß auch wieder einsetzen, wenn du aber hindurch schauest, so wird alles confus seyn, und wirst nichts sehen können,

das ist aber auch recht, denn nun kömmts endlich auf das vierdte, nemlich das Objectiv-Glaß an, und das kommt in die äusserste Capsul, mit demselben rücke wiederum diejenige Röhre, in welcher das zweyte mittelste Gläßgen steckt, (das Ocular- und erste mittelste Glaß must du eine weile ausziehen, und weglegen,) so lange hin und her, biß ebenfals die Häuser umgekehrt- und deutlich erscheinen, so ist dein Tubus gut, und fertig, alsdenn kanst du nur die 2. weggelegten Gläser nach derjenigen Proportion der ausgezogenen Röhren, die du dir schon mit Dinte gezeichnet hast, auch einschieben, so wirst du wohl durchsehen können.

5. Der Hand-Griff bey denen Aperturen ist eben als wie in denen vorhergehenden Stücken, bey denen Perspectiven gedacht worden, man bedecket nemlich meistentheils den dritten Theil des Glases, und machet innwendig bey dem Ende einer jeden Röhre Blend-Ringe, um das überflüßige Licht, das sonst hinein fallen würde, abzuhalten, mercket man aber, daß der Tubus annoch zu dunckel präsentiret, so kan es seyn, daß die Blend-Ringe das Glaß noch nicht sattsam decken, dannenhero macht man sie ein wenig breiter, damit das überflüßige Licht noch mehr möge abgehalten werden. Allein NB. die Gläser müssen auch alle viere fein sauber geschliffen und poliret seyn, daß sie nicht noch voller Nebel seyn, denn wiedrigen falls wird es nicht an den Blend-Ringen, sondern an diesen liegen, daß der Tubus dunckel präsentiret. Ein solcher Tubus aber der

dun-

dunckele Gläser hat, ist nicht des Durchschauens würdig, massen man nicht nur weniger sehen kan als mit dem blossen Auge, sondern auch dasselbe annoch grausam verderbet, denn alle dunckele, und nicht aufs höchste polirte Gläser thun denen Augen Schaden, weil sich die Menschliche Seele mit Gewalt zwinget, dasjenige, was sie durch dieselben zu sehen gedencket, mit Gewalt zu erkennen, dannenhero forciret sie die Augen-Strahlen, und dadurch verderbet sie dieselben. Das ist also die Ursache, warum ich dergleichen Pfuscher, die entweder aus Faulheit ihre Gläser nicht sattsam poliren, damit sie nur Geld davor bekommen, oder aus Unwissenheit solches nicht können, durchaus hasse, und ihren Plunder nicht des Ansehens würdige, weil sie mit ihren liederlichen Krahme denen Augen eines ehrlichen Mannes mehr Schaden als Nutzen bringen, und im Ausgange gleichwohl dasjenige nicht herweisen, was ich doch durch dieselbe habe sehen wollen, unterdessen hat er seine Augen umsonst verdorben.

6. Wenn der Meister weg ist, der einen solchen Tubum gemacht hat, so begiebet es sich offtermahls daß die Röhren eindorren, und hernachmahls, wenn man hindurch schauet, die Sachen mit allerhand bunten Farben vorgestellet werden, so daß offte dieses Hauß einen rothen Circul, jenes einen blauen, das dritte einen gelben Circul, und noch mehr bekömmet. Da liegt nun der Fehler bloß an denen Röhren, die man hin und wieder schiebet, daß diese nicht gantz accurat passen,

dahe-

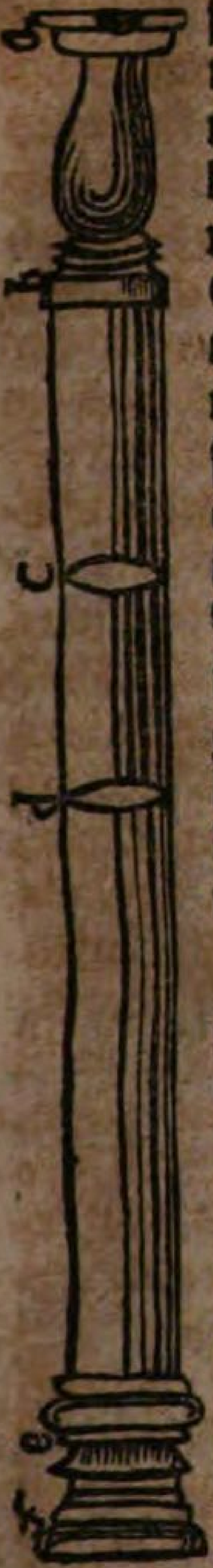
dahero ist der beste Handgriff, daß man nur dieselbigen noch einmahl mit Pappiere füttern, daß sie fein gehebe hin und wieder gehen, und kein fremdes Licht darzwischen lassen, so ist es gut.

7. Herr Leutmann in seinen Anmerckungen vom Glaß=Schleiffen, Cap. VIII. p. 48. berichtet, daß ein groß Objectiv-Glaß, und klein Oculare die Sache groß aber danckel; hergegen ein klein Objectiv und groß Oculare die Sache klein, aber helle präsentiret. Aus dieser Ursache kan ein jedweder seine Ocular-Gläser, wenn ihm der Tubus nicht nach seinem Sinn präsentiret, ändern, wie er will. Damit man aber auch einiger massen eine Anweisung zu dieser proportion der Gläser haben möge, wie sie nemlich alle 4. müssen beschaffen seyn, so kan aus des Herrn Härtels vollständiger Anweissung zum Glaß=Schleiffen, p. 91. die erste Tabelle angesehen werden.

8. Ich kan nicht leugnen, das ein Tubus mit 4. Gläsern bey weiten nicht so helle präsentire, als ein klein Perspectiv mit 2. Gläßern, massen doch alle Gläser, sie mögen auch noch so helle geschliffen seyn, als sie immer wollen, noch etwas Unreines an sich haben, zum wenigsten sehe ich durch dieselben nicht so, als durch die freye Lufft, sondern immer als durch einen Nebel, dannenhero kan man eine andere Erfindung mit 3. Gläsern machen, welche eben die Dienste thut, als die mit 4. Gläsern, es kommt aber dieselbige auf nachfolgenden Hand=Griff an; Erstlich setzet man das Oculare,

lare, welches entweder auf einer, oder auch auf beyden Seiten convex seyn kan, hernach setzet man ein concav oder Hohl-Glaß dazu, so wie bey denen Perspectiven zu seyn pfleget, und rücket dasselbe nach der Kunst an seinen gehörigen Ort, daß sich die Sachen deutlich 'gnug drinne zeugen, und vorstellen, endlich setzet man auch hinten das Objectiv-Glaß ein, so hat man einen excellenten schönen Tubum, der ungemein helle präsentiret.

9. Noch eines mangelt hierbey, nemlich der Aufsatz vorn bey dem Ocular-Glasse, denn es ist bekandt, daß ich durch kein Glaß etwas deutliches sehen kan, wenn ichs allzu nahe an mein Auge halte, sondern ich muß es vielmehr in der Distanz des foci halten, weil ich aber bey einem Tubo nicht allezeit mit dem Auge diese Distanz suchen, und also iederzeit so weit davon abstehen kan, als es wohl nöthig ist, so hat man zweyerley Arten diesen Unheil auf eine andere Manier beyzukommen, die Frantzosen, welche ohnedem meist in allen ihren Sachen am natürlichsten gehen, schieben das Ocular-Glaß ein wenig in die Röhre hinein, so viel nemlich die Distanz des foci erfordert, als gesetzt, daß Glaß würffe den focum 3. Zoll weit, so solte denn mein Auge auch 3. Zoll weit davon abstehen, um nun solches zu erhalten, schieben sie das Glaß in einen höltzernen Ring oder Capsul eingefaßt 3. Zoll hinein in die erste Röhre, so ist es nicht zu befürchten, daß ein Unwissender mit seinen Augen hinter her seyn, und zu nahe an das Glaß kommen werde. Vorne aber machen



sie ebenfals einen höltzernen Deckel, und in denselbigen eine kleine Oeffnung; Viele teutsche Glaß-Schleiffer hergegen machen gleich vorn an die Röhre eine höltzerne Capsul, in dieselbe das Ocular-Glaß, welches sie mit einem höltzernen Ringe, oder Apertur bedecken, und hernach mit einem längelicht zugespitzten Deckel, der ein wenig ein weit eingebohrtes Loch hat, und 3. Zoll lang ist, bedecken, und schrauben. Beyde Manieren sind gut, doch die letzte habe ich iederzeit um der Commoditè willen geliebt, weil man das Oculare fein behende aus und einsetzen kan, wie davon diese Figur einen deutlichen Abriß geben wird.

a ist der vorderste Deckel, welcher zugleich das Auge abhält, damit es nicht an das Ocular-Glaß ankomme, b ist die Capsul an der ersten Röhre, welche zugleich das Ocular-Glaß in sich fasset, c ist das erstere mittlere Glaß, (wird auch sonst das erste Objectiv genennet, d ist das andere mittlere Glaß (heißt auch sonst das andere Objectiv,) e ist die oberste Capsul zu Ende des Tubi, welche das Objectiv-Glaß in sich schließt, und f ist der Deckel dazu.

Wann

Wann man aber nur drey Gläser darzu nimmt, so ist das mittelste ein plano-Concavum (das ist auf einer Seiten hohl und auf der andern gleich) das übrige bleibt alles wie bey jenen.

Num. LXXXVII.

Von einer besondern doch nützlichen Invention einer Ratten Falle.

I.

Es ist in der 79ten Nummer p. 517. sq. von Ratten und Mäusen schon vieles angeführt worden, indem aber dieses Ungezieffer in manchen Haußhaltungen sehr grossen Schaden verursacht, darbey beschwerlich fällt, und fast nicht zu tilgen sind, zumahl diese Thiere, wegen ihrer Fruchtbarkeit sich ungemein vermehren, so haben viele Hauß-Väter auch allerhand ausgesonnen, wodurch man solches schädliche Geschmeisse mindern und ausrotten kan, darzu auch nachfolgendes gehöret.

Nehmet ein lediges Bier- oder Wein-Faß, schlaget ihm den einen Boden aus, setzet auf den untersten Boden in die Mitte einen Ziegel- oder Back-Stein auf die hohe Seite, und giesset Wasser ins Faß, so hoch als der Back-Stein ist, darnach überziehet, an statt des obersten Bodens, das Faß mit einer Pergament- oder andern glatten

glatten Haut, wie man eine Paucke oder Trummel überziehet: Alsdenn lehnet ein Bret an das Faß, darauf streuet sowohl, als auch auf das überzogene Pergament oder Fell, Weitzen-Mehl, Hanf, geschroten Maltz, und dergleichen, so sie am liebsten fressen, wenn sie nun etliche Tage also aufs Faß angekörnet und gewehnet sind, so schneidet denn mitten durch das Pergament ein Creutz, wenn die Ratten hinauf kommen, so fallen sie ins Wasser, so im Fasse ist, welche nun zum ersten hinein kömmt, die schwimmet zum Stein, und setzet sich darauf ins Truckene, wenn ihrer denn mehr darein fallen, und gleichfalls auch zum Back-Steine schwimmen, so wollen sie diejenigen, so allbereit darauf sitzen, nicht hinauf lassen, und weil sie sich demnach mit einander im Fasse beissen, meynen die andern, so nicht auf dem Fasse seyn, sie beissen sich droben um das Essen, lauffen geschwinde hinauf, so bald sie aber aufs entzwey geschnittene Pergament kommen, so beugt es unterwerts, das sie auch, wie die andern, ins Wasser fallen, und ersauffen oder gefangen werden.

2. Oder nehmet einen Zober, Schrot-Faß, oder ander hohes Kübel, füllet dasselbige halb voll Wasser, bestreuet das Wasser mit Spreu oder Spelte, leget gleichfals ein Bret an dasselbige, und körnet sie darauf auf das Gefäß, wenn die Mäusse die Spreu sehen, meynen selbige, es sey Getraitig in dem Fasse, springen hinein, und müssen ersauffen.

3. Wenn man einer Mauß, sonderlich einer Ratten, eine Schelle anhängt, und dieselbige darmit wieder darvon lauffen läßt, sollen die andern alle hinweg weichen. Eine Mauß auf glüende Kohlen geworffen, solcher stinckender Dampff soll die andern Mäusse vertreiben; Ingleichen einer Mauß den Kopff geschunden und wieder lauffen lassen, sollen die andern alle auch weichen.

Wider den Biß der Mäusse ist gut, wenn man eine Mauß von einander reisset oder hauet, und mit Saltze aufleget. Oder Erde aus einem Wagengleiß genommen und darauf gelegt.

Num. LXXXVIII.

Ein Uber-Bein, oder Vorbein-Gewächse zu vertreiben.

I.

Dieses Gewächse bestehet aus einem harten Knorpel, der gemeiniglich auf den Händen so starck anwächset, daß er dieselbe zuweilen nicht nur ungestalt, sondern auch unbrauchbar machet. Hierwider ist nun fast nichts diensamers, als gestossen grün Nuß-Laub darauf gethan, und ein gantz dünn geschlagenes Bley darüber gebunden, und einige Zeit lang darauf liegen lassen. Auch ist nachfolgende Salbe dafür sehr heilsamlich zu gebrauchen.

2. Man

2. Man nimmt ein Qu. Hirsch-Talch oder Inschlit, ein halb Qu. dünne und klein geschabtes Bley, dieses zusammen mit 8. Loth Baum-Oel in einem Mörser 12. Stunden lang gerieben und getrieben, bis es zusammen gehet, und zu einer Salbe wird. Diese auf den Ort, wo man das Auswachsen besorget, fein warm, zweymal des Tages, aufgeschmieret, ein Bley darüber geleget, und wohl zugebunden, solches wird das Auswachsen verhindern, es muß aber im abnehmenden Mond geschehen.

3. Eine Bley-Kugel, damit ein Wild geschossen, zu einem dünnen Bleche geschlagen, eine gute Zeit auf ein Uberbein feste darauf gebunden, und liegen lassen, dadurch wird solches, nach und nach auch hinweg getrieben.

4. Auf das Uber-Bein alle Tage ein frisch Blat von Hauß-Wurtzel geleget. Oder nimm Todten-Beine, kleine gestossen, ein wenig in Baum-Oehl geröstet, lege sie in ein Tüchlein auf das Uberbein, mache alle Tage ein neues, und darauf gebunden, so vergehet es endlich. D. Stroh führet ein Exempel an, von einem Frauenzimmer auf dem Lande, welche auf ein Uber-Bein auf der Hand das Empl. ad Rupturam lassen auflegen, darauf Blasen unter den Pflaster, Schwulst am Arm, und viel andere Zufälle mehr erfolget, welches eine weitläufftige Cur verursacht.

5. Vor eine Sympathetische Cur der Uber-Beine kan folgendes gebraucht werden: Wann man einen Knochen oder Bein, davon das Fleisch

abgeessen, ohngefehr findet, soll man das Uber-bein öffters damit reiben, wodurch solches nicht mehr zu- sondern abnimmt, und nach und nach sich gar verlieret. NB. Das Bein soll aber nicht mit Fleiß gesucht, sondern ohnvermuthet gefunden und zum Gebrauch aufgehoben werden; letzteres ist mir als etwas abergläubisches darbey; indessen hat solches einen wackern Mann geholffen, der auf der Hand ein Uber-Bein bekommen, und da andere Mittel nicht wollen sogleich anschlagen, ist ihm angezogenes gerathen worden, wie er im Gehen ein Rieben-Bein siehet vor sich liegen, erinnert er sich des gegebenen Rathes, hebt es auf, und hat das Uber-Bein glücklich damit vertrieben.

Num. LXXXIX.

Vom Bier.

Einige Anmerckungen, Was alles darbey in acht zu nehmen ist.

Es seynd die Biere vielerley Arten, unterschiedlich von Geschmack, Farbe und Tugend, und dieses alles nach der Landes- und Wasser-Art, und der Ingredientien, so darzu kommen. Wenn darzu genommen wird 1) reines Wasser; 2) gut Maltz; 3) gehöriger Hopffen; 4) daß solches wohl gekocht wird; 5) recht gegohren und ein wenig gelegen; 6) auch einen lieb-

lieblichen Geschmack hat, solches ist gesund, alle saure und strenge Biere seynd sehr ungesund. Denn es ist gewiß,

1) Reine frische Wasser geben frisches Bier, so lange liegen kan; und je reiner das Wasser, je leichter es die Kräffte des Getreydes und des Hopffens annimmt; warme, faule Wasser, geben weiche Biere, die sich in der Wärme gar nicht halten können. Je härter ein Wasser, je länger muß es aber gesotten werden. Weiche Wasser brauchen so viel Kochens nicht. Einige nehmen zum Brauen gerne Bach- andere lieber Brunnen-Wasser, und es ist gewiß, diese beyde Arten von Wasser sind für allen andern die Besten. Doch ist an dem Quell-Wasser zu observiren, ob solches einen Salpeter mit sich führet, und sehr hart ist, welches gerne harte und Salpeterichte Biere giebt, und der Säure eher unterworffen sind. Das Bach-Wasser wird zum Bierbrauen für besser gehalten. Das Regen-Wasser, wenn es eine Zeitlang gestanden, und seine Feces zu Boden gesetzt hat, ist auch zu gebrauchen. Die Mineralischen und Kalckichte aber dienen gar nicht darzu.

2) Gut Maltz, solches wird aus Weitzen oder Gerste gemacht, Roggen und Haber werden in theurer Zeit darzu genommen, geben schlimme Biere. Je besser die Frucht, je kräfftiger das Bier wird. Die Frucht muß zuvor recht gequellet, und das Maltz nicht zu sehr ausgedorret, und auf der Mühle nicht zu klein geschroten werden,

 sonst

sonst gehet die Würtze nicht gerne durch; giebt kein gut Bier, und setzet viel Hefen. Und daraus brauet man entweder weiß oder braun Bier auf vielerley Art; dick und unlauter, anderes klar und dünne, bitter oder süß, wie oben schon gedacht, und hat ein Ort vor dem andern öffters etwas zum voraus, welches, woher es eigentlich rühre, niemand so leichte wissen kan, als daß man auf den Schloß zu Ratzeburg niemahls Rummeldauß so gut als in der Stadt; auf dem Schlosse zu Zerbst, kein Zerbster-Bier; zu Breßlau auf der Canonicorum Burg, keinen Breßlauer Scheps; zu Leipzig kein Torgauer Bier nachmachen können, ob man schon eben dasselbige Wasser, Korn, Braumeister und Geräthschafft darzu genommen hat.

3. Hopffen, solcher hat einen scharffen bittern Geschmack, darneben die Krafft zu reinigen, zu wärmen, zu öffnen, und zu zertheilen, daher er als ein Blut-reinigendes und die Verstopffung der inwendigen Theile wegnehmendes Mittel wohl gebraucht werden könnte. Sein meister Gebrauch ist in dem Bier, den er eine angenehme Würtze giebt, und der Säure wehret, wenn der Hopffen wohl gekocht, und nicht zu viel genommen wird, sonst er Hitze, Haupt-Wehe, und Blehungen verursachet. Der Hopffen soll wohl reiff, voll Saamens, fett und klebricht seyn, einen starcken bittern Geruch haben, welcher ihn erhalten muß. Wenn man ihn an einem trockenen Orte verwahret, wohin kein Regen noch Lufft kommen

men kan, so ist er wohl aufgehoben, widrigen Falls wird er in seiner Krafft geschwächt, und kan dem Biere nicht viel Guthes mittheilen, wo nicht eine grössere Quantitæt darzu genommen wird. Der obige Güte hat, thut dessen ein Theil so viel, als ein anderer, der nicht also beschaffen ist, zwey oder drey Theile thun können. Bier so nicht lange liegen soll, braucht nicht so viel Hopffen, als Lager- und Bitter-Bier. Wenn das Bier in gepichte Fässer geleget wird, ist dessen auch nicht so viel von nöthen, denn das Pech hat eine balsamische Krafft an sich, wodurch das Bier conserviret wird. Wenn der Hopffen gar zu sehr eingekocht wird, gehen die flüchtigen Theile im Dampff hinweg, verlieret seine Bitterkeit, wird gantz süß, und daher kommt es, daß die Biere nicht dauren. Ist der Hopffen unreif, muß man die Würtze desto eher angiessen, bey mäßigem Feuer wohl kochen lassen, doch also, daß der Hopffen nicht anlauffe, und dessen Mehl mit der Würtze verbrenne.

Zwischen den August-Hopffen und Herbst-Hopffen ist der Unterschied in acht zu nehmen, daß sich der erstere eher als der andere läst auskochen, daher man sich in acht zu nehmen, daß ihm weder zu viel noch zu wenig geschiehet.

4) Wohl gekocht, oder gesotten, damit es desto leichter verdauet werde; denn welch Bier im Brauen übel gesotten, blähet den Leib auf, und verursachet Grimmen.

5) Daß ein Bier wohl ausgegähret, und von den Hefen gereiniget sey, denn ausgeläu-

tert Bier ist gesund, hingegen Hefen- und unlauteres Bier macht vielen allerhand Zufälle, es verstopfft des Menschen Leib, verursachet darinnen Winde und Blehungen, vermehret auch das phlegma. Den Bier eine liebliche Gähre zu machen, solches geschicht, wenn man feine reine und reiffe Him= und Brom=Beere hinein thut.

6) Einen lieblichen Geschmack, und daß das Bier weder zu alt, noch zu jung sey. Die gar zu alten Biere treiben zwar den Urin, seynd aber dabey den Magen, Nieren, Nerven und allen sehnigen Theilen des Leibes zuwieder; hingegen, ie jünger, ie kälter ein Bier ist, denn die wässerichten Theile sind in denselben noch alle beysammen, welche sich aber mit der Zeit verzehren, und das übrige kräfftiger wird. Der sicherste Weg ist, Biere von mittelmäßigen Alter zu trincken.

Die starcken doppel=und braune Biere dienen denenjenigen, so viel arbeiten müssen, damit sie dadurch bey Kräfften bleiben; solche haben allezeit mehr Hitze bey sich, als die blassen, steigen ins Haupt, und machen truncken. Mittel- und schwache Biere werden über Tische, sonderlich aber das Schwache von denen, so viel Wein trincken, gebraucht.

Ausser dem Gebrauch zum Bier hat der Hopffen auch ferner noch andere

Medicinische Nutzen.

1. Die zarte Hopffen-Keimen oder Schößlinge,

linge, so im Frühling aus den Wurtzeln sprossen, gleichen dem Spargel, können abgekocht, und mit Eßig und Baum-Oel, als ein Salat genossen werden. Sie reinigen das Geblüt, öffnen die verstopffte Leber und Miltz, treiben den Harn und Stein, dienen wider den Ausschlag und Krätze.

2. Die Wurtzel und Blätter pulverisirt eingenommen, befördern den Stein, Urin, und der Frauen Zeit, tödten die Würme.

3. Hopffen-Blüthe, mit Milch gekocht, und getruncken, tödtet und treibet die Spul-Würme aus, reiniget die Haut von mancherley Flecken, Ausschlag, Krätze und Flechten.

4. Hopffen-Blätter in Wein oder Bier gekochet und warm aufgeschlagen, stillet die vom Stossen oder Fallen entstandene Schmertzen, zertheilet den Geschwulst, und bringet die gequetschte, vertretene und verrenckte Glieder wieder zurechte.

5. Uber den noch warmen Hopffen, wenn man Bier gebrauet hat, die Glieder gebähet, stillet die Podagrischen Schmertzen. Der ausgebrauete Hopffen kan auch in Säcklein gefüllet und die Geschwulst zu zertheilen aufgeleget werden.

6. Gedörreten Hopffen zerrieben, einige Stunden in Eßig geweichet, und den durchgeseigeten Eßig in Mund gefasset, stillet die Zahn-Schmertzen.

Die weisse Weitzen-Biere aus Weitzen-Maltz gebrauet, geben gut Geblüth, solviren

den Stein, und machen den Saugenden viele Milch; aber wegen des Weitzens Süßigkeit und Melbigkeit, Verstopffung der Därme, Engbrüstigkeit, und einen schwehren Athem.

Die Kräuter-Biere haben ihren guten Nutzen, nehren aber weniger als die schlechten, also seynd sie mehr Medicinales, und dienen nicht so sehr vor die Gesunde, als diejenigen, die mit einem langwührigen Zufall behafftet sind.

Die Art und Weise das Bier zu bereiten.

Solche ist unterschiedlich, etliche nehmen viel Maltz, andere wenig, also geschiehet es auch mit den Hopffen, daß dessen wenig oder viel zugethan wird, nach eines jeden Gewohnheit und Belieben; Die gantze Arbeit des Bier-Brauens, nach gemeiner Art, ist fünfferley. Anfangs lässet man das Wasser in der Brau-Pfanne sieden, giesset dasselbe über in die Meesch-Bödme, und mischet das gemahlene Maltz nach gerade darunter, so ist es **Meesch**; Diesen Meesch schläget man Stück-weiß in die Brau-Pfanne, damit derselbe darinn, unter stetigen Umrühren, kochen möge, der also gekochte Meesch wird hernach in die Zapff-Bödme gebracht, und abgezapffet oder geseiget, so heisset es alsdenn **Würtze**, indessen wird der Hopfen gekocht, Anfangs mit schlechten Wasser, darnach giesset man etwas **Würtze** hinzu, und lässet ihn mehr kochen, was aber die übrige Würtze betrifft, die setzet man eintzeln immer

nach,

nach, damit sie durchgehends etwas von des Hopfens Bitterkeit empfange, und also zu Bier werde; dieses neue Bier setzet man von einander in viel Böden, damit es abkühle, wann es aber noch laulicht wie eine frisch gemolckene Milch ist, so wird es mit guter Bier-Hefen gestellt, damit es gähren möge, und nach zwey oder drey Tagen wird es gefasset. Von dieser gemeinen Weise gehen diejenigen ab, welche die Einmeeschung mit siedenden Wasser für genugsam halten, und deswegen die dritte Arbeit, oder Kochung des Meesch auslassen, wodurch zwar die also bereitete Biere mehr Krafft behalten, hingegen aber langsamer klar werden.

Es wäre noch viel nöthiges hier beyzubringen, muß aber biß in die 14te Sammlung versparet werden, indem noch einigen Bier-Künsten der Raum gewidmet ist.

Von Kräuter-Bieren.

Es haben die Kräuter-Biere ihren guten Nutzen nach den einfachen Stücken derer Kräuter, welche man hinein thut, als da seynd zuforderst Wermuth, Hirsch-Zunge, Benedict- oder Negelein-Wurtzel, Roßmarie, Salbey, Lavendel, Betonien, Aland, Ysop, Melisse, Poley, Wacholder-Beer und dergleichen, sothane Kräuter oder Specerey werden zuvor wohl abgedrucknet, welches an der Lufft geschieht; denn grüne Kräuter und Wurtzeln können, wegen ihrer Feuchtigkeit, das Bier leichtlich verderben. Alsdenn leget man ent-

entweder solch erwehltes Kräutrich in das noch gährende Bier, und lässet sie damit abgähren, oder man hängt sie nach der Gähre in leinen Säcklein ins Faß, damit die Krafft davon ins Bier ziehe.

Wenn man gestossenen Ingwer in warmen Bier geneust, so nimmt es alle Cruditates und Undauungen des Magens hinweg.

Bier-Künste.

Wie dem Bier in allerhand Zufällen und Umständen wieder zu helffen.

1.

Bier, solches zu machen, daß es süß und lieblich zu trincken wird.

Nimm rothe Benedicten-Wurtzel und wilte Salbey, zusammen ein halb Loth, thue solches in ein rein leinen Säcklein, und hänge es ins Faß, so ist es gut.

2.

Bier des Sommers zu bewahren, das es nicht abfalle und sauer wird.

Nimm ein frisch Ey, so an selbigen Tag geleget ist, wenn das Bier soll angesteckt werden, wirff es in das Faß, so bleibt es gut bis auf den letzten Tropffen. Oder hänge darein Tausendgülden-Kraut und Bertram, diese zwey Kräuter behüten das Bier vor allen Unflat, man kan auch Lorbern darein thun, das giebt ihm einen köstlichen Geschmack.

schmack. Oder nehmet Linden- und Nuß-Blätter, mit Beyfuß, eines so viel als des andern, und halb so viel Wermuth, solches in einen Leinen Säcklein in das Bier gehänget. Oder weisse Kiesel-Steine aus einen fliessenden Wasser ins Faß gethan. Oder nehmet ein wenig Odermennige, henget solche in das Bier und trinckt davon, es muß aber alle 14. Tage frische Odermennige hinein gethan werden, so bleibt es nach den Anstecken beständig frisch.

3.
Wie man abgefallenes saures Bier wieder gut und süß machen kan.

Zerstosse Weitzen, vermische ihn mit der Hefen desselbigen Biers, und schütte es in das saure Bier, so wird es wieder gut und süß. Oder den zerquetschten Weitzen in einen leinen Säcklein mitten in das Faß gehänget.

4.
Trübes und unklares Bier wieder helle und schön zu bringen.

Nimm auf 1. Fuder 3. Loth Hauß-Blasen, klopffe solche klein, schütte Wein darauff, und lasse es über Nacht stehen, alsdenn mit den Händen klein gepflockt, noch ein halb Maaß Wein darauff geschüttet, und 3. Loth gestossenen Alabaster, zwey Hände voll Saltz, drey Eyer sammt den Tottern, schütte alsdenn alles in einen Kessel, und aus einem in den andern, so lange biß es schäumet, dar-

darnach in das trübe Bier gethan, und mit einem Schlag-Holtz wohl unter einander geschlagen, und damit eine viertel Stunde angehalten, so wird das Bier bald sauber, helle und ohne einigen Mangel werden.

5.

Daß ein Bier im Gestelle nicht sauer wird.

Wann der Braumeister das Gestelle macht, so kauffe in der Apothecken 1. Pfund gestossenen Eppich-(Epheu*)Saamen, und streue den in das Gestell, daß er mit dadurch brauet, so wird nimmermehr kein Bier sauer auf dem Gestell; Es ist ein herrlich Stück, welches offt probiret worden.

(*Neun Epheu-Blätter in Wein-Eßig geweicht, und davon täglich eines auf ein so genanntes Krähn- oder Hüner-Auge gelegt, davon soll es ersterben.)

6.

Bier, wenn es nach dem Fasse schmeckt, wie solchen zu helffen.

Man nimmt ein heisses Gersten-Brod, so bald es aus den Back-Ofen kömmt, bricht es von einander, legt es auf das Spünd-Loch, und läßt es darauf erkalten; hat man es zwey oder dreymahl wiederholet, wird aller übler Geschmack weg seyn. Oder drey frische Eyer, Wacholder-Beere und rothe Benedicten-Wurtzel ins Bier-Faß gelegt oder gehänget, solches hilfft auch dafür. Oder eine Hand voll gestossene Weitzen-Körner genommen

men, in einem Tüchlein ins Faß gehängt, darnach wird das Bier wieder wohlschmeckend.

7.

Bier wenn es schaal worden, was zu thun.

Giesset eine Kanne voll Würtze in ein Faß, füllet das Bier darauf, so wird es von Stund an wieder aufstossen. Oder: Nimm Haber mit den Stroh, wenn er in der Gilbe ist, binde Büschlein, hänge solche in das Faß, so stößt das Bier wieder auf, wie ein Bier welches noch jung ist.

8.

Von Aufstossen des Biers in Fässern.

Es tauget kein Bier, das in Fässern stille lieget, nicht recht aufstösset und gähret, darum mit dienlichen Mitteln solches zu befördern, alle, so viel mit Bieren zu thun haben, dahin beflissen sind, wie aus folgenden zu ersehen. Nimm rein gemahlen Maltz, thue es in ein rein Gefäß, gieß Bier darauf, rühre es durch einander, und gieß es also wieder ins Faß, so stösset es bald auf. Oder: hänge ein Stücklein Rettich an einem Faden in das Faß, so stösset das Bier davon auf, und wird wieder gut. Oder nimm Mehl von geschrotenen Maltz, feuchte es mit ein wenig Wasser, darinne zuvor etwas Hopffen gesotten worden, und lasse es in der Wärme stehen, so fängt es aus eigener Krafft an zu jähren, schütte es alsdenn in das Faß, so stösset das Bier bald davon auf.

Num. LXXXX.

Ein Schmertz-stillender Wund-Balsam.

Recept.

Baumöhl 2. Pf.
Wohlriechende Violen,
Ingrün,
Leibfarbe-Rosen, jedes 4. Loth.
Bleiche wilde Rosen,
Pappel-Blumen,
Schlehen-Blüthen,
Toback-Blüthen.
St. Johannis-Kraut-Blumen, jedes 8. Loth.
Gummi, so man um Johannestag an den Apfel-Bäumen findet, 8. Loth.
Venetischen Terpentin, 2. Loth.

Hierauf muß man ein grosses weites Glaß mit einem weiten Loch haben, in selbiges in den Anfange des Frühlings das Baumöhl giessen, nachdem mischt man die folgende Zeit über die übrigen Sachen, wenn sie in kräftigster Blüthe sind, doch zuvor in Schatten gedörret, darzu. Setzet das Glaß in dem Anfang des Frühlings an die Sonne, lässet es biß zu Ende des Sommers daran stehen, nachdem mischet man den Terpentin darunter, so hat man das Oehl gemacht, welches man annoch starck durch ein Tuch drucken muß.

Kern
Anmuthiger und Zeit-kürtzender,
Eines auserlesenen Vorraths curieuser
und nützlich-gesammleter
Wissenschafften
und derer brauchbaresten
Kunst-Stücke,
Welche
Aus Mathematischen, Medicinischen, Chymischen, Mechanischen, Historischen, Oeconomischen und vermischten Materien derer besten alten und neuern gedruckten Bücher, geschriebenen Blättern, berühmter oder erfahrner Männer und guten Künstler mitgetheilten Experimenten hergeleitet werden,
Also:
Daß solche nicht allein zur Gemüths-Belustigung im Lesen, sondern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haußhaltungen so wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor Künstler und andere Profeßionen dienlich sind.
Darbey vieles mit nöthigen und saubern Figuren erläutert,
Auch allemahl bey 18. Stücken mit einem gehörigen accuraten Register versehen wird.
Vierzehende Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken, Buchhändl. und Universitäts-Buchdrucker, 1744.

Num. XCI.

Beschluß von der Universal-Vermehrung aller Bäume, und Stauden-Gewächse.

Mit besonderer Curiosite lässet sich auch des Herrn Autoris rare Invention lesen, wie man durch ein besonderes Conjugium zwey, drey und viererley Arten von gemeinen und ausländischen Stämmen durchs charessiren und embrassiren verheyrathen könne, welche zugleich allerley Früchte hervor brächten. Er nimmt nemlich im Herbst zwey gesunde wohl geschlachte Zweige, so in der Dicke und Grösse einander gleich sind, schneidet sie aufs Looß, die überflüßige Neben-Zweige aber thut man weg, und vermumisiret sie unten; Nachgehends wird etwas von der Rinde und Holtze von beyden Zweigen weggeschnitten, daß sie just in einander passen, wie zwey in einander gelegte Hände, bindet sie alsdann mit Bast zu. Wenn solches verrichtet, werden oben und un-

unten kleine Spreiß-Höltzer darzu geleget, damit so wohl oben als unten die Stämme sich auseinander geben, und die zwey Schnitte in der Mitten sich besser zusammen schliessen. Sind sie nun also unterleget, so wird der Schnitt mit der Pandage und Mumia verwahret, und mit einer Steltze versehen. Alsdenn werden sie in die Einlage gesetzet, und über Winter wohl verwahret, im Frühling aber ins Land gebracht, so treiben sie nicht allein durch die Losse Wurtzeln aus, sondern sie vertheilen sich auch mit einander durch die callose Materia, und werden aus zweyen eines, und solches wird das einfache charessiren genennet. Wer es gedoppelt versuchen will, kan das Kupfer nachsehen.

Die Embrassirung geschiehet auf folgende Masse:

Will man nur zwey Zweige durch das embrassiren verbinden, so werden sie bloß Creutzweise geleget, und wie sie sollen zusammen gehen, da wird die Weite mit Kreide oder einen Stifft auf beyden Stämmen gezeichnet, alsdenn wird an beyden Stämmen eine Einkerbung gemacht, doch nicht tieffer, als bis auf den dritten Theil des Holtzes; darauf bringet man sie so dicht als möglich in einander, verbindet, vermumisirt sie, und setzet sie ins Land. Will man drey Zweige embrassiren, so muß der stärckste in die Mitten genommen, und doppelt, als vorn und hinten, die zwey andern etwas schwächere aber

nur einfach eingekerbet werden; Wenn nun die Einkerbung just vollbracht, so werden die Zweige also übereinander geleget, daß der starcke Stam̃ in der Mitten gleich zu stehen komme, und die andern zwey Creutz-weise geleget werden; Alsdenn kan man sie verbinden, vermumisiren, mit Steltzen verwahren und einsetzen, so kommen aus allen Lossen der Zweige Wurtzeln hervor, worauf sich die Schnitte mit calloser Materia verlauffen, und die Zweige sich gäntzlich vereinigen. Man kan solches auch mit fünff Zweigen versuchen, aus eben ietzt angeführten Grunde.

Nach diesen giebt der Herr Autor noch eine Invention an die Hand, neben einander stehende Citronen, Pomerantzen, Limonien, und Adams-Aepffel durch charessirung und embrassirung derer Zweige recht glücklich zu verbinden, und zwar alles aus vorigen Grunde, nur müsse man die edle Mumia nicht zu warm auftragen, auch, wenn man es mit Obst-Bäumen versuchen wolte, nicht solche Zweige und Aeste zusammen verheyrathen, die contrairer Natur wären. Also könne man wohl Pfersinge mit Pflaumen, Kirschen und Weichseln mit Amarellen, grosse und kleine Birnen, grosse und kleine Aepffel, ingleichen Aepffel und Birnen vereinigen; Wer aber Apricosen, Aepffel und Nüsse zusammen copuliren wolte, der würde eine böse Ehe anrichten. Mit Lorbern, Laurus und Granaten, auch andern exotischen Gewächsen liesse sich solche Lust gar wohl machen, auch könne man hiedurch allerley Nelcken und

Wein-Trauben auf einen Stock præsentiren. Er habe auch die kleinen knotichten Aestgen von denen Bäumen abgenommen, welche dem Ansehen nach gantz unfruchtbar und kaum eines Fingers lang und fast eines Fingers dicke gewesen, aus deren Knoten er die Jahre schliessen können; Wenn er solche knotichte kleine Aestgen der Länge nach gleich in der Mitten von einander geschnitten, habe er bey ieden äusserlichen Knoten ein Pünctgen gefunden, welches die Jahre angezeiget; Nachdem er dergleichen Aestgen unten her gantz eben gemacht, iedoch also, daß er keinen Knoten zerschnitten, und die untersten Knötgen in die Mumiam geduncket, habe er ein klein Steltzgen dran befestiget und eingesetzet, da sie denn angefangen zum treiben. Letzlich giebt er noch

Anleitung allerhand monströse Bäume durch verkehrtes Loßbeugen zu wege zu bringen.

Man soll einen oder viel Zweige von allerhand Obst-Bäumen, die viel und lange Neben-Zweige haben, nehmen, denselben an dicken Enden glatt machen, sodann verkehrt, daß das dicke Ende oben, die Seiten- oder Neben-Zweiglein aber unten kommen, wenn solches geschehen, soll man ein Aestlein nach den andern nehmen, und es von unten herauf gegen das starcke Ende verkehrt hinan hengen, und es mit Bast oder Bindfaden fest an den starcken Zweig anbinden, daß es

einen halben Bogen præsentire, und eben also soll man auch mit allen denen übrigen Zweigen verfahren; Alsdenn alle die verkehrt-angebogene Aestgen in die Mumiam eintuncken, in Wasser abkühlen, und folgender massen in die Erde setzen. Man muß eine etwas grosse und tieffe Grube in die Erde machen, den Haupt-Zweig mit denen rund angebogenen Neben-Zweigen verkehrt einsetzen, und nur das dicke Ende des Zweiges, welches mit Mumia zu verwahren, heraus sehen lassen, alsdenn alles mit einer guten, fetten, lockern und wohl durchgeschlagenen Erde bedecken; worauf die Aestlein und Zweiglein allenthalben an ihren Lossen Wurtzeln bekommen, auch dergestalt Augen austrieben, daß 50. 60. und mehr Zweige in einen kleinen Platz aus der Erden heraus kämen und ein lustiges Ansehen gäben. Und damit schliesset sich auch dieser andere Theil, und mit demselben dieser daraus genommene Extract.

Wie die Mumia und andere darzu gehörige Sachen zu præpariren sey, soll nunmehro deutlich beschrieben werden.

Die Composition oder Zubereitung,

I. Der edlen Mumiæ.

Nimm des allerreinesten Pechs, so man Jungfer- oder Schwefel-Pech nennet, ein Pfund, darzu thue ein Viertheil Venetianischen Terpentin, thue solches in einen starcken Topff, Tiegel

oder

oder Pfanne, zünde es unter freyen Himmel, etwas von Häusern entfernet, an, wenn es brennet, so decke und dämpffe es mit einer Stürtze, zünde es wieder an, und dämpffe es so lange, bis die flüchtigen Sulphurischen Theile hinweg gehen; damit muß man so lange continuiren, als man meynet, daß es genung sey.

Die Proba ist diese:

Wenn man etwas davon auf einen zinnern oder irdenen Teller giesset, und es trocknet bald, und kan mit leichter Mühe abgestossen werden, so ist es genug. Alsdenn wirff darein ein Viertheil rein Wachs, ingleichen ein halb Loth gestossene Myrrhen und Aloes. Will man den Durchzug der Mumiæ haben, so nimmt man Leinwand und tuncket sie darein. Noch besser kan man die edle Mumia von Gummi Copal und Venetianischen Terpentin machen.

II. Wald-Mumia.

Man nimmt gemein Pech 4. Pfund, gemein Terpentin 1. Pfund, und verfähret mit der Operation unter freyen Himmel, wie oben bey der edlen Mumia gemeldet.

III. Baum Wachs.

Man nehme gemein Pech ein halb Pfund, Wachs ein Viertel-Pfund, Mandel-Oel ein Loth, etwas Terpentin, und lasse es zerrinnen und über dem Feuer wohl in einander zerfliessen.

IV. Ungventum nutritivum oder Nahrungs-Salbe.

Rec. 4. Loth Venetianischen Terpentin.
3. Eyerdotter,
2. Qvintlein Mastix,
2. Qvintlein Myrrhen,
2. Qvintlein Weyrauch, und macht daraus eine Salbe.

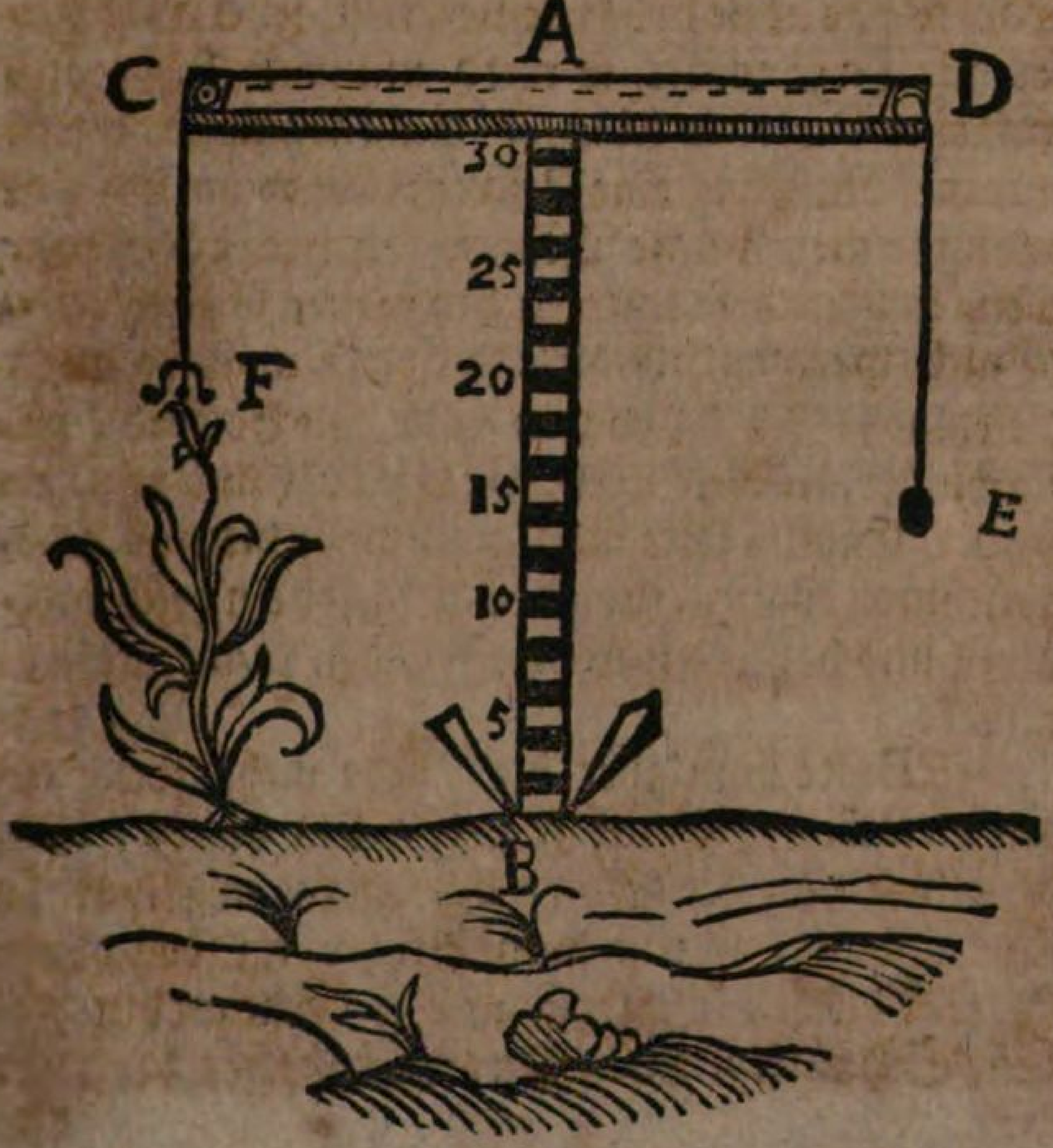
Num. XCII.

Durch eine Machine zu erfahren, wie hoch eine Pflantze von Tage zu Tage wachse.

DAs weitläufftige Reich der Natur giebt dem Menschen dermassen viel zu schaffen und nachzudencken, daß derselbige, wenn er auch 2. mahl so lang als Methusalem leben solte, dennoch über Mangel der Zeit würde klagen müssen, solchen gebührend nachzudencken. Uber dieses sind die Kunst-Stücke derer curieusen Leute, vermittelst welchen sie noch weit besser in dieser Nachforschung fort können kommen, dermassen gehäuffet worden, daß man deren Menge nicht wohl übersehen, vielweniger zehlen kan.

Gegenwärtige Figur, ist eine von dieser Gattung, und giebt Gelegenheit an die Hand, dergleichen

chen Sachen weitläufftiger nachzudencken. Sie lehret wie man von Tage zu Tage, durch eine gewisse Machine sehen könne, wie hoch eine iedwede Pflantze wachse, und wie weit sie an Nahrungs-Saffte zunehme. Diesem zufolge machet man neben einer solchen Pflantze, an welcher man dieses versuchen will, einen höltzernen kleinen viereckichten Balcken A. B. und theilet denselben in so viel Grad ein als man will, darüber



über her machet man einem Qveer-Balcken A. an dessen beyden Enden C. und D. ein Rädlein zu finden ist, welches fein gänge hin und wieder gehet, damit ein Seiden Schnürlein bequem und ohne Anstoß darinne hin und wieder gehen könne. Dieser Faden hat bey E. ein leicht Gewichte, damit er gleich hängen möge, und bey F. wird er entweder an die äuserste Spitze der Pflantze angeknüpfft, oder mit einem Häcklein angehefftet.

Darauf mercket man denjenigen Grad, welcher an dem viereckigten Balcken der Spitze der Pflantze gegen über stehet, und siehet den andern Tag, wie weit sie höher gestiegen ist, setzet auch dieses alle Tage so fort, so wird man gar leicht und auf eine curieuse Manier wahrnehmen können, wie viel Nahrung eine Pflantze täglich an sich ziehe, ingleichen welche Pflantze feuchte oder trocken, massen diese letzteren bey weiten so geschwinde nicht wachsen, als die erstern, so wachsen auch diejenigen, die da warm und feucht sind, geschwinder, als diejenigen, welche kalt und trocken sind. Endlich solte man auch wohl hieraus noch abnehmen können, welches Wasser ein geschwinderes und besseres nutriment geben könne, als das andere.

Wolte man aber die Grade nicht gerne an den viereckigten Balcken geschrieben haben, weil derselbige von der Spitze der Pflantzen etwas zu weit abstehet, so kan man selbige an den obern Qver-Balcken schreiben, und so dann an das seidene Schnürlein einen Knoten knüpffen, der wird

dieselbigen gleichsam mit seinem fortrücken deutlich genung anweisen und zu erkennen geben.

Man conferire hierbey Athanas. Kircheri Mundum subterraneum, T. II. Lib. XII. Sect. V. Cap. III. p. 468.

Num. XCIII.

Von Sommer-Wirsching, Wersich, oder Savoyn-Kohl, Hertz-Kohl, Pörsch, Kochl.

Mit Erziehung und Verpflantzung differiret es sehr wenig von weissen Sommer-Kraut, allwo ich denn dem geehrten Leser pag. 591. sqq. anweise, um solches genau durchzulesen. Es giebt dieser Sorten zweyerley, als weisser und grüner, welcher inwendig gelbe ist. Er wird eine Elle weit in das Quadrat von einander gesetzet. Im Säen und Pflantzen, und in der Arbeit, wird es tractiret wie allbereit gemeldet worden, wie das weisse Sommer-Kraut. Den Saamen zu erziehen ist leichte und gemein, jedoch muß man zur Herbst-Zeit die allerschönsten und graussesten Häupter, welche einen schönen Schuß haben, darzu aussuchen lassen, diese werden alsobald auf ein darzu wohlgegrabenes Land oder Beet einen Schuch weit Reihen-Weise von einander gesetzet, doch so, daß die Häupter recht tieff in die Erde gedrucket werden, jedoch

daß

daß die Blätter und Kern über solcher in etwas zu sehen sind. Es giebt auch noch eine Sorte, welche gelbe, grauß und sehr grosse Häupter bekommt, wird von denen Gärtnern der Englische Wirsing oder Savoyer-Kohl genennet, diesen aber muß man wenigsten fünff Viertel-Ehlen weit pflantzen, sonsten wird nichts rechtes daraus werden. Was oben bey den Kraut-Saamen gemeldet worden, muß bey Abschneidung dieses gleichfalls wohl in Obacht genommen werden.

Von Winter-Wirsing.

Diese Erziehung kommt mit dem Winter-Kraut in allen Stücken überein, ausgenommen, daß dieser nur 1. Ehlen weit gepflantzet wird, kan also oben pag. 594. nachgelesen werden. Will man sie aber dicke und nahe an einander pflantzen, welches gleich nach Michaelis zu geschehen pfleget, so können sie auf das Früh-Jahr, wenn sie anfangen wollen zu wachsen, durchgeraufet werden, doch so, daß die grausſesten und schönsten nach vorgeschriebener Weite auf dem Lande stehen bleiben, diejenigen ausgerauften Pflantzen, so schön und grausse sind, können auf ein ander Beet gepflantzet, und die übrigen, welche nicht darzu dienlich, müssen zum Gebrauch in die Küche gegeben werden. Diejenigen aber, welche vor dem Winter gepflantzet worden, haben vor denen so man im Früh-Jahr gepflantzet, einen grossen Vorzug; weßwegen ich anrathe, daß man

im

im Früh-Jahr auch etwas pflantzen lasse, damit er nicht zugleich zeitig werde, um dadurch nach und nach in die Küche was haben zu können.

Was Winter-Wirsing-Pflantzen, oder Blat-Pfläntzgen.

Zu diesen pfleget man ordentlich Wirsing-Saamen zu nehmen. Man säet und pflantzet sie zu gleicher Zeit, wie bey dem Winter-Kraute pag. 594. sq. Meldung gethan worden. Das Land worauf man den Saamen säen will, muß zum wenigsten mittelmäßige Besserung noch in sich haben, und kan hievon der hochgeehrteste Leser solches an angeführten Orte, pag. 594. sq. genau und wohl durchlesen. Wer das Land im Überfluß hat, thut auch wohl, wenn zu solchen, wo dieser Saame soll hingesäet werden, entweder im Herbst oder Früh-Jahr darzu gegraben wird; man läßset also dieses gegrabene Land, ohne daß man darauf etwas anders säet oder bestellet, bis zur Säe-Zeit liegen, solte aber viel Unkraut darauf wachsen, so muß es mit breiten Hacken umgearbeitet und von solchen reinlich gehalten werden. Wenn nun die Säe-Zeit herbey kommt, so säet man den Saamen oben auf, und arbeitet solchen mit denen breiten Hacken (mercke hier wohl, jedoch nicht zu tieff), unter, und rechnet und harcket es fein eben. Sind nun die Pflantzen erwachsen, so werden sie gleich nach Michaelis auf ein wohl-gegrabenes und gedüngtes Land unter die Bäume in Schatten gesetzet,

tzet, denn dadurch wird mancher kalter Frost aufgehalten, auch wegen derer Bäume unter diesen etwas in der Gedult stehen, auch können die Erd=Flöhe im Früh-Jahr ihnen nicht so viel Schaden zufügen. Es gehen im Versetzen diese Blat=Pflänzgen vom Winter- Kraut und Winter-Wirsing in weiter nichts ab, denn daß diese sechs Zoll weit von einander gesetzet werden, diese Pflänzlein müssen tief, verstehe also, daß das Hertze derer Pflantzen völlig in die Erde, und die Blätter kaum zwey bis drey Zoll ausser der Erden zu sehen sind, gestecket werden, damit sie nicht so leicht erfrieren. Auf das Früh-Jahr wenn sie anfangen zu wachsen, so werden von jeder Pflantze eins, zwey, drey, oder vier Blätter nach proportion abgebrochen, diese pfleget man bey uns auf Bindlein mit Weiden zu binden, und Schock weise zu verkauffen. Diese Blätter werden klein geschnitten, wie man den Blau-Kohl in der Küchen zu tractiren pfleget, es ist ein überaus delicates und schmackhafftes Gemüß; Dergleichen Blat-Pflantzen lasse ich jährlichen so viel setzen, daß es wohl einige Aecker betragen oder ausmachen solte. Wenn nun diese Pflantzen zum erstenmal abgeblattet werden, so lässet man sie acht bis vierzehen Tage, nachdem es die Witterung giebt, stehen, daß sie wiederum wachsen, alsdenn pfleget man sie wiederum zum Gebrauch abzublatten, dieses continuiret man bis die Erbsen und grossen Garten-Bohnen zeitig sind, so dann bricht man die Pflantzen samt denen Hertzlein gar hinweg,

nach

nach diesen lässet man die Stiele ausrauffen, und an einen sonnichten Ort tragen, daß sie recht dürre werden können, diese werden auf Bindel gebunden, und zum einheitzen gar füglich gebrauchet, geben gute Wärme von sich, ausser, daß der Geruch nicht allzu angenehm, inzwischen wo die Holtzung als wie bey uns sehr theuer, lässet man sichs dennoch gefallen. Ist die Ausrauffung derer Stiele geschehen, so wird das Land, worauf die Blat-Pflantzen gestanden, mit breiten Hacken zu unterschiedenen malen, wenn Unkraut vorhanden, gearbeitet, auf den Herbst, wenn die Verpflantz-Zeit herbey kommt, kan man wiederum dergleichen Blat-Pflantzen darauf setzen lassen, jedoch muß das Land alle zwey Jahr gedünget werden. Es ist auch nicht zu verabsäumen, wenn sie im Früh-Jahr anfangen zu wachsen, so müssen sie mit dem Jäte-Häcklein zuweilen durchgearbeitet und von Unkraut gereiniget werden, da sie denn recht freudig und schöne wachsen. Wer das Land nicht im Uberfluß hat, kan auch nach Abbrechung derer Blat-Pflantzen, das Land wiederum graben lassen, und darauf Sellery, Salat, Winter-Zwiebeln, Porrum, oder Spanischen Lauch und dergleichen pflantzen lassen. Dieses ist also der Bericht, von der allhiesigen Erziehung derer Winter- oder Blat-Pflantzen. So weit öffters angeführter H. B. C. Reichardt.

Num. XCIV.

Von denen grossen Tubis mit zweyen Gläsern, die man am Himmel braucht.

Ich trage keinen Zweiffel, es werde diejenige Ordnung, nach welcher bis anhero die Historie der Optic und Glaß-Schleiffens ausgeführet habe, einen Vorzug wegen vieler Ursachen vor denen insgemein herausgegebenen Optischen Büchern haben, deren zwar die meisten Mathematisch und schwer, die wenigsten aber mechanisch und leicht seyn. Zu dem unterlasse ich auch nicht den Nutzen eines solchen Instrumentes aufs weitläufftigste darzustellen, worzu man dasselbige gebrauchen kan. Hingegen dieser in denen Optischen Büchern fast meistentheils vergeblich gesuchet wird. Gleichwie auch solcher die Seele dieser Disciplin mit recht zu nennen ist, massen viele Liebhaber selbst, die dergleichen Instrumenta besitzen, nicht allezeit wissen, zu wie vielen Nutzen dieselbigen können gebrauchet werden; Also hoffe ich dem curieusen Leser keinen bessern Dienst zu erweisen, als wenn ich das Nöthigste und Beste noch mit beybringe.

1. Die Alten brauchten anfänglich allerhand Arten am Himmel, als erstlich die gemeinen Perspective, welche aus einen Convexen und Concav-

Gla-

Glase bestehen, welche aber nicht gar zu sonderliche Dienste thaten, doch werde ich gleich jetzo von einer solchen Art reden, die gleichwohl gar gute Dienste thut. Hernach, wie sie eine stärckere Zusammensetzung von 4. Gläsern machten, brauchten sie auch dieselben; Aber endlich reducirten sie dieselben wieder auf 2. Gläser, welche, ob sie schon umgekehret alles präsentiren, dennoch am Himmel jederzeit sind beybehalten worden, denn die Cörper am Himmel sind rund, also hinderts nicht, ob sie gleich umgekehrt sich präsentiren, und darff man nur mercken, daß alsdann die lincke Seite die rechte, hergegen die rechte Seite die lincke wird, so kan man sich vollkommen helffen.

2. Die Tubi so aus zwey Gläsern bestehen, sind noch künstlicher, schwerer, und dem Handgriff nach seltsamer, obgleich das Grobschleiffen und poliren von zweyen Gläsern wegfällt, weil derselbe nur aus zweyen Gläsern bestehet. Dieses aber darum, weil derselbige, wann er etwas tüchtiges nutzen soll, wenigstens aus 10. biß 12. Schuen bestehen muß, da gehöret denn zum Objectiv-Glaß eine Schale von 10. biß 12. Schue, und diese siehet nicht anders aus als eine Plan-Schale, nun aber ist bekannt, je planer oder gleicher ein Glaß abgeschliffen wird, desto schwerer ist die Politur, absonderlich, wenn das Glaß etwa von der noch ungleichen Schale nicht an allen Orten angegriffen wird, dahero man eher 2. bis 3. andere Gläser, die nicht so flach sind, verfertigen kan, als hier eines. Macht man aber gar Tubos 30. 40. 50. 60. und

noch mehr Schue lang, so ist die Arbeit noch schwerer, und folglich sind auch die Tubi noch kostbahrer. Denn das ist etwas sonderbahres bey diesen Gläsern, je länger der Tubus, desto grösser wird das Objectivum, da doch das Objectiv-Glaß einen Plan-Glaß immer näher kommt, je länger der Tubus gemacht wird. Mein eigener, den ich gebrauche, ist 10. Schue lang, er präsentiret mir aber doch den Abend-Stern, und die Planeten fast so groß als den Mond, und diesen so groß als einen mittelmäßig-grossen runden Tisch.

3. Die Verfertigung ist leicht, und könte fast aus denen vorhergehenden Sammlungen genommen werden, aber weil ich einige Hand-Griffe dabey mit anführen will, will ich selbige hersetzen: Man setzet sich erst vor, wie lang derselbige werden soll, alsdenn lässet man sich nach derjenigen Section die man beliebet hat, eine kupfferne Schale auf das aller accurateste schlagen, (denn hierbey kommts vielmehr auf die accuratesse an, als bey denen tiefen Schalen,) diese lässet man bey dem Drechsler mit einem Stahl aufs sauberste nach der Lehre abdrehen, also, daß sie allenthalben gantz gleich sey, hernach schleiffet man sein Glaß in derselbigen: Weil aber, wie schon vorher gedacht, die Politur an denen flachen Gläsern überaus schwer ist, so kan man diesen Hand-Griff, um geschwinder dazu zu kommen, brauchen, und das Glaß nur auf einer Seite schleiffen, aber NB. es muß dasselbige von einen schönen geschliffenen Spiegel seyn, der schon auf einer Seiten Plan geschliffen

sen ist, sonst wirds nichts nutzen. Weil aber sodann dieses auf einer Seite geschliffene Glaß seinen focum noch einmahl so weit wirfft, so muß man sich dahero auch in Erwehlung der Schale darnach richten. Wenn nun das Objectiv-Glaß recht sauber und schöne geschliffen ist, also, daß es so durchsichtig, wie Wasser ist, so bekümmert man sich auch um das Oculare, und dieses kan in einer tieferen Schale, etwa von 3. 4. biß 5. Zoll, nach proportion des ersteren geschliffen werden.

4. Ich halte davor, daß der Vorzug, den die Englischen Tubi vor denen Teutschen haben, gutentheils mit auf die unvergleichliche Proportion derer Gläser, welche die Teutschen nicht wissen, mit ankomme, und kan man sich nicht sattsam wundern, wenn man einem Objectiv-Glase verschiedene Ocularia von unterschiedener Größe in einem Tubo beysetzet, wie unterschieden ein solcher Tubus præsentiret.

5. Bey Nacht darff ich keine Sorge haben, daß mir überflüßiges Licht hinein fället in die Gläser, denn es ist keines da, dannenhero darf das Objectiv-Glaß leicht einen schmahlen höltzernen Ring haben, und die Auszüge derer Röhren bey ihren Enden gleichfals, so ist es gut, das Oculare ist ohnedem schon bedeckt. Bey diesem aber ist eben dasjenige zu mercken, was im vorigen Stück, von dem Abstande des Auges vom Ocular-Glase ist gesaget worden, denn wie weit der focus ist, so weit muß auch ebenfals das Auge von demselbigen abstehen.

6. Wenn ein Tubus 10. biß 12. Schue groß ist, so gehet es noch an, daß man Röhren von Pappe machet; wenn er aber grösser ist, so wollen dieselbigen nicht wohl halten, sondern biegen sich allzusehr, deßwegen muß man auf eine andere Invention bedacht seyn. Ich besitze gleichwohl einen von 10. biß 11. Schuhen, dessen Röhren ich nicht von Pappe, sondern alle von Holtz, auf folgende Weise haben machen lassen: Ich habe zwey gleiche Stücke tännen Holtz inwendig rund, und hohl aushobeln, und dieselbige hernach mit Leim zusammen fügen lassen, und damit diese auswendig auch rund werden möchten, mit einem subtilen Hobel gantz rund abhobeln lassen, so habe ich eine schöne runde Röhre bekommen, ohne Pappen dazu zu gebrauchen, über diese habe ich eine andere Röhre, über die andere, die dritte passen, und abhobeln lassen, biß ich deren nach der erforderten Länge genug gehabt, doch habe ich sie alle ein wenig geräumig hobeln lassen, damit ich sie selbst nach Erforderung mit Papier ausfüllen könne, diese sind mir gar schön gerathen, gehen gern aus und ein, schliessen an denen Seiten wohl, und biegen sich durchaus nicht. Inwendig, zu Ende einer jedweden Röhre, habe ich Blend-Ringe eingeleimet, und hernach oben und unten die Capsulen mit ihren Gläsern eingesetzt.

7. Man kan sie länger, aber auch noch kürtzer haben. Länger kan man sie haben als 60. Schue, aber sodann sind sie ungemein kostbahr, und erfordern einen vortrefflichen Meister der sie verfertiger.

get. Also erzehlet uns die Acta Anglicana Mense Junii, An. 1665. das Adrianus Auzutus, sich einen Tubum machen lassen von 150. Pariser-Schuen lang, und Hoockius in seiner Micrographie will beweisen, man könne Tubos machen, welche 10000. Schue lang wären. Ich ärgere mich aber niemahls mehr, als wenn ich von solchen Leuten, die Mathematici seyn wollen, und auch sind, dergleichen läppisches Zeug, und ungereimte närrische Prahlereyen lesen soll; wahr ist es, Hoockius ist ein grosser Mann in der Optic, der nicht nur vieles entdeckt, sondern auch vieles probiret hat, aber darinne redet er gewiß wider alle Experienz, und miserabler als das einfältigste Kind: Dannenhero auch gedachter Auzutus es schnur-stracks widersprochen, und gestehet, daß über 3. aufs allerhöchste 400. Schue kein Tubus könne verfertiget werden, welches auch die Wahrheit ist, und alle Mathematici, die sich von ihrer närrischen Phantasie, oder der ungereimten Eigenliebe, und Hoheit ihres Studii nicht verführen lassen, zugestehen. (Besiehe Paschii Inventa Nov. Antiqua, Cap. VII. p. 528. 529.) Kürtzer aber kan man sie auch machen, auf eine andere Art, so daß sie ebenfals auch ihren ziemlichen Effect thun. Herr Leutmann ist darinne glücklich gewesen, und seine Invention ist sehr schön, und kommt nur auf ein concaves Glaß an, welches an statt einen convexen geschliffen wird, und lauten seine eigene Worte p. 52. §. 80. folgender massen: Ich kan nicht umhin allhier zu gedencken,

daß, wie ich einmahl nachsanne, auf was Art doch wohl Hevelius seine Objectiv-Gläser von so weiten foco ausgearbeitet, sogar, daß sich auch die sonst nachsinnliche und curieuse Engelländer darüber verwundert, indem die Schalen von 100. oder auch wohl 200. Schuen, sehr schwer, ja fast unmöglich accurat zu machen seyn, dachte also, ob man nicht einen Tubum machen könnte, dessen Objectivum ein Meniscus wäre, (das ist ein Glaß, das auf einer Seite tieff, auf der andern aber erhaben geschliffen ist,) ich machte mich alsobald drüber, und habe diesemnach ein Objectiv-Glaß geschliffen, aus einer 6. decimal-zolligen Schale auf einer Seite convex, auf der andern concav, und bekam einen Meniscum, dessen focus just 3. Schue war, dazu habe ein Ocular-Glaß geordnet, von 1. decimal-Zoll, das auf einer Seite plan, auf der andern convex war, und einen schönen Tubum am Himmel zu brauchen bekommen.

Num.

Num. XCV.

Noch einige Anmerckungen.

Wie Bier gut zu brauen, und Sommer und Winter zu erhalten, daß es nicht verdirbt.

IN der 13. Sammlung, Num. 89. ist unterschiedenes von Biere angeführet worden, weil aber dergleichen Geträncke so vielen tausend Menschen eine unentbehrliche Sache ist, nicht allein das Geblüthe flüßig, sondern auch die gantze Gesundheit zu erhalten, so hat man noch einige allgemeine Regeln, wie Bier kan gut gebrauet und erhalten werden, hier angeführet.

1. Wer Maltz machen und Bier brauen will, soll sich, so viel möglich, befleißigen, daß er gut Getraide anschaffe, so auf einem guten Lande gewachsen, wohl reiff und dürr ist, die Körner fein gleich, vollkommen und trucken eingebracht seyn; unreiffes und noch feuchtes Getraide bald zum Maltz machen zu gebrauchen, läst sich nicht wohl zum Wachsen bringen.

Von Einquellen und Maltz machen.

2. Wann das Getraide zum Ausquellen in einen grossen Bottig oder Kübel geschüttet und

Wasser darüber gegossen wird, bleibt es 2. oder 3. Tage auch wohl länger darauf stehen, nachdem ein verständiger Mältzer beobachtet, wie lange, wegen der Härte oder Weiche des Wassers, auch der Jahres-Zeit, es nöthig ist, denn die kalte Winters-Zeit erfordert, daß es länger weiche, als im Frühling und Sommer, so verhält sichs auch mit der alten Gerste, darum ist gute Aufsicht zu haben, damit weder zu wenig noch zu viel darinnen geschicht. Es soll im Winter bey harten Frost das Wasser fein hoch über der Gerste stehen, damit die Frucht im Kübel nicht anfriere. Uber dieses soll man bey strenger Kälte die Kübel mit Bretern, Tüchern, Säcken oder Stroh zudecken, ist aber aus Versehen, die Frucht angefroren, kan man sie mit siedenden Wasser wieder aufdauen. So auch ein Maltz, wegen der kalten Winter-Zeit, in Wachsen nicht fort wolte, kan man eine zinnerne oder küpfferne Flasche voll sied heiß Wasser in die Mitte des Maltz-Hauffens setzen, oben wohl mit Maltz zudecken, so wird es davon erwärmet, daß es besser wächset, auch mit zudecken helffen, wie bey den Kübeln angeführet. Die Erkennung ob es genug geweichet ist: Man nimmt zwischen beyde Daumen oder Finger die Frucht, und drücket sie, wenn sie sich über den Nagel bügen läst, ist sie genug geweichet, auch wenn die Gersten im Drucken das Häutlein fahren läst. Alsdenn wird das Wasser abgelassen, die gequellte Gerste auf eine truckene Tenne, in Keller oder Boden geschüttet, des Tages zwey oder dreymal umgewand, daß die

Frucht

Frucht sich nicht zu sehr auf einander erhitze, biß sie anfähet zu keimen, und kleine Zäserlein oder Wurtzeln bekomme. Durch öffteres Ausbreiten und Wenden alsdenn von fernern Wachsen verhindert; Nachgehends muß es auf der Darre durch mäßige Feuers-Wärme, oder auf einen getäffelten Boden durch die warme Lufft getrocknet und gedorret werden, welches Lufft-Maltz heisset. Auf diese Weise zubereitetes Maltz giebt ein liebliches Mehl, woraus alsdenn gutes Bier erfolget.

3. Zu mercken ist, je bräuner das Maltz, je bräuner und danckeler wird auch das Bier, wenn aber das Maltz gar zu sehr ausgedorret, und die Kräffte des Maltzes verrauchet sind, kan wohl kein kräfftig und lieblich Bier daraus kommen, sondern wird am Geschmack desto gestrenger. Ob das Maltz gnug auf der Darre gedörret, siehet man an der Schauffel, so lange als solche vom Maltz noch schwitzet, ist es noch nicht genug gedörret.

4. Von Weitzen wird eben das erfordert, was von der Gersten gesaget worden, ausser diesem, daß solcher nicht so lange im Wasser darf eingeweicht stehen, auch nicht so lange wachsen lassen, so brauet er sich noch eins so hoch als die Gerste. Wenn man Weitzen und Gerste unter einander nimmt, muß die Gerste zwey Tag und Nächte länger weichen, alsdenn erst der Weitzen darzu geschüttet werden. Ob der Weitzen genug geweichet, dienet zu einem Merckmahl, wenn

man eine Hand voll nimmt, und balget ihn zusammen, leidet er nun dieses, und gehet in Balgen zusammen, so ist er genug geweichet. Wenn das Getraid zu wenig geweicht, wächst es ungern, und nicht gleich aus, ist es hingegen zu viel, so wird es bald sauer. Auch soll man sich hüten Getraide von ungleichen Alter unter einander zu mengen, weil es nicht zugleich auswachsen kan, sondern eines verderben muß. Wo aus Versehen das Getraid zu lange im Wasser gelassen worden, muß man solches bald ablauffen lassen, und das Getraid aufs dünneste von einander arbeiten. Solte die Frucht wegen zu langen weichen, in dem Kübel gähren, (welches sonderlich die auf dem Felde ausgewachsene Gerste leichtlich thut,) soll man das Wasser ablassen, frisches wieder darauf giessen, ein paar Stunden darüber stehen lassen, so ziehet sich der durch die Gährung eingezogene Dunst wieder heraus, daß hernach noch gut Bier kan gebrauet werden.

5. Zu mercken ist, daß nach Unterscheid des Winters, wenn es kalt ist, das Maltz höher geschüttet, und weniger umgestossen werden möge, als wenn es warm ist; ausser diesem aber nicht dicke auf einander schüttet, offt umwendet, daß es nicht zu heiß werde, kurtze Keimen schiesse und nicht zu lang wachse, so giebt es mehr und kräftiger Bier, als gemein lang gewachsen Maltz, welches oft probiret und wahr befunden worden. Das gute Maltz erkennet man, wenn die Körner fein dick und mürbe sind, auch wenn man sie entzwey

zwey beisset oder drücket, daß sie inwendig ein schönes Mehl haben. Hat ein Maltz einen dumpfsichten Geruch bekommen, soll man guten Hopffen darunter mengen, so verlieret sich aller Geruch und Geschmack.

Von der Gähre des Biers.

6. Daß ein Bier wohl giehret, soll man die Hefen nicht zu warm noch zu kalt geben, sonst gehet die Gährung nicht wohl von statten, woran doch sehr viel gelegen; die Hefen, so darzu genommen wird, soll fein rein, frisch und jung seyn, denn mit alter, schwehren, sauren und verdorbenen Hefen kan ein Bier gar leicht verdorben werden. So aber keine andere zu haben, so giesset kalt Wasser darauf, rühret sie um, davon vergeht ihr der böse Geschmack, darnach vermischet sie ein wenig mit warmen Bier aus dem Kübel oder Troge und etwas Staub-Mehl, so wird sie gut. Auch soll man dem Bier nicht zu viel Hefen geben, denn eine langsame Gähre wird vor besser als eine geschwinde gehalten; Bey kaltem Wetter muß mehr, bey warmen aber weniger darzu genommen werden: Bey der Kälte wird mit der Wärme auf unterschiedene Art zur Gähre geholffen.

7. Bier so bald soll weggetruncken werden, kan eine Stunde eher, als langsamer gefasset, wenn es aber lange liegen soll, wird vor besser gehalten, daß es wohl fäßig wird, weil es sich länger hält. Auch müssen die Fässer nicht bald voll gefüllet werden,

damit

damit sich die Hefen sencken kan, denn wenn die Hefen oben anklebet, thut es dem Biere Schaden, wenn sich solche aber ein wenig gesetzet, mag man die Fässer auffüllen, biß sie voll seyn, aber nicht überlauffen, denn diese Nässe ist, wegen des daher entstehenden übeln Geruchs, den Fässern und Keller schädlich. Sind die Fässer voll gefüllt, soll man sie eine Zeitlang mit jungen frischen Biere nachfüllen und immer voll erhalten, so lange noch Hefen aufstösset und aufgeworffen wird; hernach darf es nur mit frischem Brunnen-Wasser aufgefüllet, aber nicht zu viel genommen werden, sonst verwandelt sich das Bier in Wasser.

Wie die Fässer zum Bier inacht zu nehmen.

8. Die Fässer müssen stets rein und trucken gehalten werden, auch nicht nahe an der Mauer und Erden liegen, sondern ein wenig hoch und weit davon gerücket seyn, sonst schmecket das Bier zuweilen nach der Erden, zumahl so der Keller sehr feucht und naß ist. Wenn sich das Bier gantz gesetzt, und nicht mehr aufstösset, soll man die Spund-Löcher fleißig abtrocknen und reine halten, mit einen Deckel von Thon wohl zugedeckt werden, damit nichts unreines ins Faß falle, oder eine schädliche Lufft das Bier verderben könne. Beschlagen die Fässer vom Schimmel (welches bey feuchten Kellern und nachläßigen Bier-Wärtern gar gemein ist,) soll man solche mit trockenen Lappen öffters wohl abwischen. &c.

Bier-Künste.

Wie dem Bier in ein und anderen Zufällen wieder zu helffen.

Daß ein Bier nicht kahnigt werde.

Man nimmt in abnehmenden Mond, in Mäyen, von Hollunder-Stecken, so lang, daß ein ieder vom Spund bis auf den Boden des Fasses reichet, schabet die oberste Rinde bis auf das Grüne ab, und steckt einen solchen Stecken in ein iedes Faß, daß er oben am Spund anstehe; Man kan ihn auch oben schwimmen lassen, so wird das Bier nicht kahnigt noch ungeschmackt, weil es währet. Oder: Nimm eine dicke zerschrundene Rinde von einer alten Bircken, einer Spannen lang, geschnitten in der Grösse, daß es durch das Spund-Loch in das Faß kan geworffen werden, es hilfft; dieselbige Würckung hat es auch im Wein.

Ein Bier, so vom Fahren trübe worden, wieder klar zu machen.

Nimm eine Hand voll gebrantes Saltz, das menge in ein oder zwey Maaß Wasser, gieß es in das Faß, laß es über Nacht ruhen, davon setzet sich das Bier. Auch thut man reinen groben Kiesel-Sand hinein, der würcket dergleichen.

Daß ein Bier im Sommer nicht sauer werde.

Nimm Kien, schneide Spänlein davon, einer Spannen lang, und eines Fingers breit, dieweil das Bier noch gantz warm ist, das benimmt ihm das Som-

Sommer-Entzen, und ist eine wunderliche seltsame Kunst; wie denn auch ein Bier scharff wird, wenn man den Hopffen siedet, ein Stück Hartz darein wirfft, mit den Hopffen sieden läst, so giebts ein frisch und wohlgeschmackt Bier.

Daß ein Bier lieblich und einen Wein-Geschmack bekömmt.

Nehmet ein Wein-Faß, welches ausgeschenckt worden, füllet frisch Bier darauf, daß es gähre, so nimmt das Bier den Geschmack des Weins an sich, sonderlich wenn Beer-Wein darinnen gewesen, und noch Beere in dem Fasse sind. Es wird schön und lauter, bekommt einen vortrefflichen Geschmack. Ist sehr probat befunden worden.

Das Englische Bottel-Bier.

Solches wird also gemacht: Das Bier wird frisch in Bouteillen gefaßt, und in jede etliche Stück blaue Rosinen und etwas Citronen-Schalen darein gethan, und hierauf wohl vermacht in Keller gesetzet. Man kan allhier, und allen andern Orthen, einen wohlschmeckenden Trunck auf folgende Art ins Hauß bekommen:

Wohlschmeckendes Bottel-Bier zu bereiten.

Man läßt einen gantzen, halben oder viertels Eimer mit Kleinen Brau-Hauß-Brühan-Weiß- oder andern guten ins Hauß gebrauten Bier füllen, legt es zum Auffstossen hin, biß etwas von der Hefen heraus gestossen worden, doch mit Auffstossen

sen noch nicht aufgehöret hat. Alsdenn wird das Bier vom Faß auf Thönerne Bouteillen von 1. bis 6. Maaß (welche zuvor mit warmen Wasser, worein Wacholder-Beere gethan worden, ausgebrühet, und mit frischen Brunnen wieder ausgespielet worden,) gefüllet, in jede Bouteille ein Zwirn-Faden gehänget, daran 3. bis 4. gantze Würtz-Näglein und Gliedslange Stückergen Zimmet-Rinde gebunden, (will man das, was oben bey dem Englischen Bottel-Bier gedacht, darzu thun, stehet in jedes Belieben,) mit einem Gorck-Stöpffel feste verwahret, solche in einen frischen Keller gesetzt, (andere thun über diß solche in Sand,) so kan man das Bier viele Wochen erhalten, bekommt einen überaus angenehmen Geschmack und Schärffe, im Einschencken bottelt es schön, und wenn es an sich gut Bier ist, stößt es manchmahl die Gorck-Stöpffel von denen Bouteillen weit von sich, und aus solchen ist der Geschmack am allerbesten.

NB.

In der zwölfften Sammlung, p. 549. ist etwas weniges von Oefen angeführet, hingegen angewiesen worden, wie in dem zweyten Theil des Oeconomischen Frauenzimmer-Calenders p. 347. bis 396. desto mehr, nebst vielen Figuren zu finden, wohin der G. L. nochmahls gewiesen wird. Anjetzo aber wird dasjenige, was ein geneigter Gönner, erfahrner Mathematicus und Professor von Circulir-Oefen eingesand, mitgetheilet, welches aus folgenden, mit mehreren zu ersehen ist.

Num.

Num. XCVI.

Von denen Circulir-Oefen.

DAdurch verstehet man diejenigen, welche den Rauch nicht durch das gemeine Ofenloch zurücke bringen, sondern durch einen verdeckten Canal über dem Ofen-Loche. Sobald, vor nicht gar vielen Jahren, diese Art Oefen zu bauen bekannt wurde, so fand sie bey denen mehresten Beyfall; Jetzo sind sie bey vielen in schlechten Credit. Mein Vorhaben ist nicht, nach der Bau-Kunst diese Oefen zu beschreiben, als welches in der Disputation unseres Landsmannes, Herrn M. Georg August. Fuchsens, (jetzo ist er Doctor) sub Tit. De igne, ejusque ad fornaces cubiculares applicatione, Jen. 1737. zur Gnüge geschehen, alwo nebst denen Lehmannischen, Wedelischen, Liedstedtischen, Horstischen, Boeclerischen (oder welches gleichviel, Hallischen) auch die Leutmannischen in Kupffer vorgebildet sind, welches eben diejenige Gattung der Circulir-Oefen ist, so hier in grosser Menge gefunden werden, da zwischen dem vordern und hintern Thurn ein Gewölbe von Kacheln, Taffeln, oder Eisen angebracht wird, der hintere Thurn aber ist unten wohl zugedeckt. Wiewohl nach des Erfinders Gutachten noch eine Röhre aus der Küche durch den Ofen in das Gemach anzubringen wäre, und im Ofen unter das Feuer ein Rost, unter dem Rost aber noch ein besonderer Boden

zu der Asche, dessen Oeffnung nach der Küche gehen solte, damit die Lufft durch den Rost das Feuer anblase, gleich wie die vorige Röhre, das Gleichgewicht der Lufft in dem Zimmer erhalten, und an statt der durch Thüren und Fenster eindringenden kalten, eine gewärmete Lufft, der Stube mittheilen soll. Von dieser Gattung der Ofen rede ich jetzo, weil sie bey uns sehr gemein, und doch bey vielen sich allbereits die Reue eingefunden, dieselben angeschafft zu haben. Mir fallen folgende Ursachen dieses Mißvergnügens bey. 1) Einige pflegen mit Saffer- oder anderm Stroh zu heitzen, und finden, daß das Feuer gar nicht recht brennet, oder zum Ofen-Loche heraus fährt. Denn zum Stroh sind diese Ofen nicht gemacht. 2) Andere heitzen mit Holtze; aber das Gesinde ist so unverständig, und viele Haußväter wissen davon eben so wenig, daß sie allzuviel Holtz in dem Ofen über einander bauen, und wollen die Wärme zwingen, zumahl wenn es geschwinde zugehen soll. Alsdenn fährt die übrige Hitze nicht in dem Ofen herum, sondern durch das Ofen-Loch in die Küche; Ja es wird der vordere Thurm des Ofens so auseinander getrieben, daß man täglich daran zu bessern hat, welches doch nichts hilfft. Es ist diese Gattung erfunden, um das Brenn-Holtz zu ersparen, folglich solte man kleine Wellichen, oder wenige Stücken Holtz hinein legen, welche eben so starck wärmen würden, als viel. Die Weite des Thurms ist mit Lufft angefüllet, welche durch ein gelindes Feuer durch den

Ausgang getrieben wird; wenn aber dieselbe durch die starcke Hitze allzu schnell fortgestossen wird, so muß der Thurn auseinander getrieben werden. 3) Andere machen es alles nach der Ordnung, und menagiren das Holtz. Wer ist froher als sie, wenn der neugesetzte Ofen probirt, und mit dem Anbrennen das Zimmer sogleich warm gefunden wird? (zumahl wer sie in Sommer-Tagen setzen und probiren lässet.) Aber die vorgedachte Reue stellet nach ein paar Jahren sich doch ein, und er wünscht, daß der Kachel-Mann mit seinen Ofen in Missisippi wäre, oder zur Straffe in Siberien müste Zobeln fangen. Die Ursache ist diese: Es hänget sich der Ruß nach und nach an, an die Seiten der Thürme und des Gewölbes, und ehrliche Töpffer pflegen jeden Thurn oben mit einer Ochsenzunge zuzuschliessen, damit man allezeit aufmachen, und alle Unreinigkeit abkehren könne, welches nicht alle Jahre, sondern wo starcker Rauch gehalten wird, wohl alle Monate geschehen muß, zumahl wenn mit Kienbaum-Holtz, welches starck ansetzet, geheitzet wird. Denn je härter und schwerer derjenige Cörper ist, an welchen sich das Feuer anhängen soll, in desto grösserer Menge hängt es sich an, und folglich wärmt es mehr. Daher auch der Leimen, wenn damit die Kacheln oder Tafeln überzogen werden, schädlich; denn Leimen ist in der Härte denen gebrannten Steinen nicht gleich. Eben daher ist Eisen noch besser, als irrden, als welches noch schwerer, und an welches die Feuertheilchen

sich

sich in noch grösserer Anzahl anhängen. Der Ruß aber ist die leichteste Materie, so man fast findet; also wird sich wenig Feuer daran anhängen, sondern es fähret durch den Gang des Ofens durch in den Schlot, daß die Stube wenig davon empfindet.

Nun solten die Töpffer bey dem Setzen in dieser Sache dem Hauß-Vater Licht geben, und sie anweisen, wie, wo, und wenn der Ofen zu öffnen und auszufegen; es geschiehet aber nicht allezeit. Ja wenn auch der gegenwärtige Besitzer solches weiß, so werden doch diejenigen den Schaden empfinden, welche solche Häußer an sich kauffen, oder durch das Erb-Recht überkommen, und davon nichts wissen. Solchen Einfältigen ist freylich ein gemeiner Ofen besser, und weiß ich mich wohl zu besinnen, wie mancher Circulir-Ofen eingerissen worden, wenn man nicht gewust, wie damit umzugehen. 4) Endlich sind mir Circulir-Oefen bekannt, welche bey aller Vorsicht kein helles Feuer von sich geben, wenigstens geht viel Rauch und Hitze zum Ofen-Loche heraus; Diese werden (wenn anders es mit dem Ausfegen seine Richtigkeit hat) einen allzuengen Ausgang haben, welchem Fehler der Töpffer oder Mauerer wohl abhelffen kan. Aber was Raths, wenn Titius folgende Klage hören läst: „Meine Stube liegt an der „Treppe, alwo von aussen kein Ofen-Loch anzubrin„gen; ich habe daher mich resolviren müssen, in „der Stube eine Thür in den Ofen zu setzen. „Der Ofen circuliret also, daß, wenn der Rauch

„durch den hintern Thurn herab gestiegen, solcher „durch eine blecherne Röhre hinauf steigt durch „die Decke des Gemachs, und von dar ferner in „den Schlot. Anfänglich gieng ein wenig Rauch „in die Stube, welches ich der Feuchtigkeit zu„schrieb; nach ein paar Wochen konte ich nicht „bleiben vor Rauch, da ich doch den Diameter „der blechernen Röhre 4 Zoll groß genommen, da „der Töpffer nur 3. biß 3 und einen halben an„gegeben; gezwungener Weise habe ich durch die „Brand-Mauer ein Loch geschlagen, wodurch aber „der Rauch in das Hauß, durch alle Stockwer„cke, ja in alle Zimmer geführet wird, und wenn „die Ofen-Thür in der Stube aufgehet, so fährt „der Rauch dadurch mit in die Stube; ja wo der „Ofen die geringste Oeffnung hat, geht Rauch da„durch, auch in die obern Zimmer dringet der „Rauch durch die subtilesten Rißgen der Feuer„Mauer. Ich sehe mich fast gezwungen, das „Zimmer, so lange es Winter ist, gar zu verlassen, „wenn wir nicht wollen geräuchert werden.„ Da ich solches vernommen, merckte ich durch das Angreiffen des Blechernen Canals, daß durch denselben nicht das geringste von Rauch oder Hitze auffsteige, weil er nicht warm wurde; Da er anfänglich noch geschwinder pflegte heiß zu werden, als die Kacheln des fordern Thurns. Also rieth ich ihm, (weil ich deutlich merckte, daß der Canal verstopfft) er solte durch Flederwische an Stänglein gebunden, den Canal durchfahren, oder durch ein ander Instrument, (welches weiter unten

ten zu beschreiben ist,) wodurch der Unrath, welcher mit der Zeit sich feste zu setzen pflegte, ausgefeget werden könnte. Unten war an dem Canal ein Knie oder Kropff, darein fiel der Unrath, und war von oben herab nicht zu fegen; also ließ ich eine Kachel am hintern Thurm ausnehmen, daß man frey dazu kommen und auch das Knie fegen konte. Titius war froh, daß wenigstens der Rauch wieder so gut abzog, als anfänglich, und versicherte, daß aus dem Canal wohl 3. Bier-Maaß voll Unreinigkeit gebracht worden. Aber da, wie auch Anfangs geschehen, gleichwohl einiger Rauch ins Zimmer kam, zumahl bey Sturmwinden, so setzte er sich vor, alle Leute vor solchen Blechernen Abzügen zu warnen, wo man es aus Noth nicht thun müste, bath aber zugleich darauf zu dencken, wie ihme und seiner Stube Rath geschafft würde wider den Rauch. Ich nahm meine Zuflucht zu der Betrachtung der Lufft, ihrer Elasticität, des Vacui, des Feuers u. s. f. Und kam endlich auf folgende Schlüsse: 1) Es würde der Rauch durch das Absteigen in dem hintern Thurme, und durch das Stossen am Knie, endlich auch durch das Auffsteigen im Canal matt, und könne alsdenn durch eine mäßige Wärme die obere in Schlot auf der Röhre sitzende Lufft nicht vertreiben, wenn er nicht durch ein sehr helles Feuer fortgejagt würde, so doch nicht allzeit zu haben. 2) Je langsamer der Rauch geht, desto mehr hänge er sich an, und verstopffe den Canal. 3) Wenn man aber

auf die obere Verdeckung des Ofens eine andere Blecherne, ob wohl enge Röhre, (damit nicht viel Hitze wegfliegen möge) setzete, und neben jener Röhre durch die Decke in den Schlot richte, so würde die erste Hitze durch diese kleine Röhre fahren, und die Lufft über sich im Schlote ausdehnen, wie alle Wärme thut, diese ausgedehnete Lufft würde Raum suchen, folglich die Lufft über sich fortjagen und heben, daß also auf dem grossen Canal keine so schwere Lufft mehr liegen würde. Nachdem würde auch die Lufft in dem grossen Canal stärcker oder gepreßter seyn, als die Lufft im Schlot, also würde sie das Gleichgewicht suchen, sich expandiren und aufwärts steigen. Dadurch würde sie Gelegenheit machen, daß der Rauch durch Hülffe der Elasticität oder Ausdehnungs-Krafft in den von Lufft einiger massen leeren Canal ziehen, und von da in grösserer Geschwindigkeit nach dem Schlote auffsteigen könte. Die Vorstellung schiene dem Titio gantz gleichförmig zu seyn mit denen Grundsätzen der Natur-Lehre, er applicirte die Röhre oben auf dem Verdeck des Ofens, und kam nachdem zu mir voller Freuden über seinen so wohl gerathenen Ofen: „Alldieweil er keinen Rauch spürete, wenn „er auch gleich die Ofen-Thür beständig aufthäte, „ja wenn der Ofen durch Verwahrlosung Scha„den gelitten, (verstehe im untern Stocke) so ziehe „doch kein Rauch in die Stube, sondern allezeit „aufwärts; er habe auch nicht nöthig, die Blech„Röhren so offt zu reinigen, als vorher geschehen.

„Uber

„Uber die oben berührte, Untauglichkeit des Ofen „sey auch die Stube von Feuchtigkeiten dermassen angefüllet gewesen, ehe die Veränderung vorgenommen worden, daß aller Hitze ohngeachtet „die Thür, auch die Fenster-Flügel weder auf noch „zuzubringen gewesen, als welche von Wasser getroffen theils auch gantz verschimmelt und schwartz „gewesen, auch an allen Wänden der Stube sey „die Feuchtigkeit zu sehen und zu fühlen gewesen, „welches gewiß der Gesundheit grossen Schaden „würde gebracht haben; jetzo aber könne er versichern, daß alles so trocken, als im Sommer, daß „die Fenster und die Thür willig auf- und zu gehe, „und sich aller Schimmel und Schwärtze in wenig Tagen so verlohren, daß ohne Nachtheil der „Gesundheit das Zimmer zur Winters-Zeit zu bewohnen sey.„ Als ich ihn darinne besuchete, fande ich seine Erzehlung mit der Sache übereinstimmend, und die Natur der Lufft muste auch diese Würckungen hervor bringen. Denn wenn durch die kleine Röhre die Hitze in den Schlot, aus diesem aber ein Theil Lufft gejaget wird, so muß die Lufft, so den Ofen erfüllet, des Gleichgewichts halber durch beyde Röhren in den Schlot fahren; Alsdenn ist mehr Lufft in der Stube, als im Ofen, folglich fähret aus der Stube durch das Ofen-Lied die Lufft in den Ofen, und von dar in den Schlot, und mit der Lufft die mit derselben vermengten feuchten Theile der Stube, folglich wird diese trocken und gesund, durch Hülffe des Ofen-Lieds. Hingegen da durch die

Thüren und Fenster die kalte äusere Lufft des Gleichgewichts halber wieder in die Stube fährt, so kostet es etwas mehr Holtz. Jedoch, was ist edler, als gesunde Lufft? Oder wem das Menagiren gefälliger, der lasse die Röhre durch den Ofen, nach Leutmanns Vorschrifft, anbringen, wie oben gedacht worden. Die Fortsetzung folget.

Nota Bene.

Der H. Leser, wird hinführo bey ieder Sammlung, in der letzten Nummer, nicht allein diejenigen Speisen an Gebratens, Gesottenes, Fischen, grünen und frischen Küchen-Speisen, Geträncke, und was sonsten ieden Menschen Jahr aus, Jahr ein, zu geniessen vorkommt, nach Alphabetischer Ordnung finden können, und wie weit iede, einer Person vor der andern, gesund oder ungesund sey; Sondern auch ausser der Speise, welche einen Medicinischen oder Oeconomischen Nutzen in der Haußhaltung hat. Und was unterschiedene Gelehrte, und erfahrne Männer, davon angemercket haben.

Num. XCVII.

Von denjenigen Speisen, so in Haußhaltungen vorkommen.

A.

AAle, davon muß man nicht zu viel essen, weil dieses Fleisch fett und süß ist, und daß es wenig Nahrung gebe, wird es vor schleimig und

und ungesund geachtet, wiewohl nicht von allen. Insgemein wird er denen Krancken verbothen, denen Schwindsüchtigen, mit der Miltz-Sucht oder einer auszehrenden Kranckheit beladenen, als nahrhafft zugelassen. Die Alten haben von der Vermehrung besondere Meynungen geheget, so die neuesten Erfahrungen widersprechen. In Küchen kan er auf vielerley Art zubereitet werden, gebraten aber ist dieser Fisch gesünder, als gesotten.

Das Fett davon in die Ohren getraufet, bringt das verlohrne Gehör wieder, das warme Blut mit Wein gemischet, stillet die Darm-Gicht, und die Haut dienet verrenckte Glieder wieder zurechte zu bringen. Wenn man einem lebendigen Aal den Kopff abschneidet, mit dem blutigen Ende ein Hüner-Auge oder Wartze berühret und reibet, und denselben unter eine Trauffe vergräbt, so schwindet die Wartze oder Hüner-Auge und fällt ab, nachdem der Kopff verweset.

Aalraupe, Quappe, lebt in stillen Wassern, die einen schlammigten Boden haben, sind schleimigt, und nicht so gut, als der Schley. Vor dem Abkochen soll er gebrühet, oder die schleimigte Haut mit Asche abgerieben werden. Hernach wird er mit Butter und Senff, oder einer gewürtzten Fisch-Brühe angerichtet. An Orten, wo er im Uberfluß vorhanden, wird er gedörret, und an statt des Kiens zum Leuchten gebraucht.

Aepffel, die lieblich am Geschmack und Geruch, sind die gesundesten und nahrhafftigsten, die Ungeschmackten sind wässerig und ungesund. Die süssen geben gute Nahrung, und öffnen den Leib: Die sauren kühlen, und zertheilen den zähen Schleim im Magen, dienen in Fiebern mit Butter gekocht: Die Wein-sauren bekommen den Hertzen und Magen wohl: Die rauhen oder herben, kälten und ziehen zusammen. Zu allen Obst-Früchten soll man Brod essen, und ein Gläßlein Wein oder Aquavit darauf trincken.

Ein süsser Apffel unter heisser Asche gebraten, in einem Tüchlein über die Augen gelegt, stillet derselben Schmertzen, auch bloß faule Aepffel in Entzündungen und andern Schäden der Augen, als ein Umschlag gebraucht, sind sehr heilsam. Noch besser, und gewisse Proben an Augen sind auf folgende Art damit verrichtet worden: Borsdorffer-Aepffel gebraten, nach abgezogener Schaale alles von dem Kröbse abgeschabt, unter Quitten-Schleim gerühret, in einem Thee-Schälgen, auf einen gelinden Kohl-Feuer, ein wenig erwärmet, und zwischen zweyen reinen, ungestärckten Tüchergen auf das inflammirte Auge geschlagen, nachdem man vorher einige Tropffen Campher-Spiritum auf das Bäuschgen gethan, ist ein unfehlbar Mittel, alle Hitze der Augen zu tilgen. Ist das Bäuschgen trucken worden, legt man ein frisches über. Ein süsser Apffel in Wegrich-Wasser zerkocht, und mit Milch aufgelegt, heilet den Brand von angezündeten Pulver. Wenn im Winter ein Apffel von dem Frost gerühret worden, und man sol-

solchen in kalt Wasser legt, so wird der Frost wieder herausgezogen. Borsdorffer-Aepffel in Viertel zerschnitten, auf dem Ofen zu Pulver gebrannt, giebt ein Zahn-Pulver, davon die Zähne wie Helffenbein so weiß werden.

Aland-Wurtzel mit Zucker überzogen, ist gesund, und der Aland-Wein kommt dem Haupt, Gehirn, Nerven, Lungen und Brust zu Hülffe.

Andorn, (weisser,) als Thee getruncken, temperirt die Säure im Magen und Gedärme, und befördert dem Lebens-Blut die rechte Bewegung. Mit Honig zum Tranck gekocht, hilfft für kurtzen Athem, macht Auswerffen, schärfft das Gesicht, treibet die Affter-Geburth. Andorn in Most gethan, und vergären lassen, giebt einen Wein, der den Podagricis wohl thut. Die Lauge, worinne Andorn gekocht, ist nützlich wider die Flechten, Schuppen und s. v. grindige Köpffe. Die frischen Blätter heilen der tollen Hunde Bisse. Der Safft davon mit Rosen-Oel vermischt, in die Ohren geträufft, legt die Schmertzen.

Anis, solcher ist gesund, machet auch die Speisen lieblich und angenehm. Das Oel auf Beulen, die vom Schlagen oder Fallen erschwollen, gestrichen, vertreibt dieselben bald. Der Stern-Anis, welcher aus Indien kommt, einen Stern von 6 oder 7. Zacken abbildet, giebt den Thee einen Geschmack, aus Fenchel und Anis vermischt. Die Sineser und Russen brauchen ihn, den Magen und das Haupt zu stärcken, und einen reinen Athem zu machen.

Apricosen, wenn solche recht reiff, mäßig genossen, und ein gut Glaß Frantz-Wein darauf getruncken, schaden eben nicht, saurer Wein aber ist schädlich. Daß der Baum wohl trage, nimmt man wohlgefaulten Pferde- und Küh-Mist, mit guter Erden und Blättern von rothen Wein-Stöcken, durch einander vermischet, blösset die Wurtzel des Baums im Jenner, Hornung oder Mertz, legt der obig-vermischten Erden darauf, und bedeckt sie wieder.

Apricosen-Kernen ungeschält gegessen, beschweren den Magen und stopffen. Die aus den Kern gezogenen Bäume, tragen kleine Frucht, die aber durch wiederhohltes versetzen gebessert wird, dieselbe wird absonderlich Marellen oder Marillen geheissen. Auf Pflaumen-Stämme, sonderlich weissen, kan solche gepfropfft und geäugelt werden.

Aquavit, solchen soll man auf alle Obst-Früchte trincken, auch etwas Brod dazu essen. Ingleichen bey den Essen einen Löffel voll oder zwey getruncken, nachdem die Speisen sind, und einer es auch vertragen kan, aber nicht auf Sauer-Kraut, auch des Morgens früh, wenn man Thee oder sonst ein Medicinalisch Præservativ-Wasser, an statt des Thees, getruncken hat, kan ein guter Schluck darauf genommen werden. Aquavita anzusetzen, nimmt man Pommerantzen-Schaalen, ein halb Loth, Krause-Müntze eine Hand voll, Römische-Camillen-Blumen eben so viel, Holunter-Blumen 3. Loth, Annis, Fenchel- und Kümmel-Saamen jedes 1. Loth, Zimmet-Rinden 1.

Loth

Loth, Muscaten-Nüß ein halb Loth, dieses alles gröblich zerstossen, in Wein oder Brandewein 24. Stunden eingeweicht, und hernach destillirt. Ingleichen, wenn man zur Zeit der Weinlese Trauben stampffet, dieselbe in ein Wein-Faß mit eisern Bänden verbunden thut, hernach in das Spund-Loch eine Röhre von Zinn oder Kupffer, in Gestalt eines Kolben, stecket, und darauf einen Destilir-Helm setzet, so wird, wenn die Zeit kommt, daß der Wein gähret, ein Dampff, der sich sonst verlieren würde, auffsteigen, gleich einem Aquavitæ und so derselbe noch einiges Phlegma hat, so verlieret er doch solches, wenn er noch einmahl übergezogen wird.

Artischocken, geben gute Nahrung. Will man Pflantzen aus Kernen ziehen, lässet man dieselben eine Nacht in süssen Wasser weichen, steckt sie am Ende des Mertzen, oder Anfang des Aprills gegen den Vollmond in ein wohlzubereitetes Erdreich, so erwachsen sie bey guter Wartung so wohl, daß sie noch desselben Jahrs zuweilen tragen. In der 61. Nummer, p. 361. sq. ist zu finden, wie das Land soll beschaffen seyn, wie die Erziehung geschicht, und wie solche durch den Winter zu bringen sind. ꝛc.

Aschen, solche wohl zugericht, sind delicate Fische, streiten mit den Forellen um den Vorzug, müssen aber mäßig und nicht offt genossen werden. Das Schmaltz davon, im May in ein Glaß gethan, und an der Sonne destilirt, benimmt das Sausen in den Ohren, wenn es Tropffenweiß hinein gelassen wird. Es dienet auch für die Fle-

cken

cken und Dunckelheit der Augen, und löscht den Brandt, wenn es aufgestrichen wird.

Austern, in ihrer eigenen Sose oder Brühe, welches ein Saltz-Wasser ist, oder in Eßig und Baum-Oehl, und Pfeffer oder Citronen-Safft, sind vor die Liebhaber solcher Lecker-Bißlein, doch nicht gesund, aber in ihren Schaalen, mit etwas Butter, geriebenen Semmel, Pfeffer und Muscaten-Blüt gebraten, etwas besser. Austern, Schnecken, Muscheln, und dergleichen, machen ein schleimigtes, faules Geblüt, und verursacht manchen ein langwieriges Fieber.

B.

Backen, zum Backen und Brauen muß man das Wasser aus schönen hellen Flüssen und Brunnen, oder in Ermangelung dessen, klar Regen-Wasser nehmen. Die in den Christ-Monath oder December etliche Gebäcke nach einander backen, solches Brod treuget wohl aus, und kan biß nach Ostern gut erhalten werden; Dieses ist eine nützliche Regul bey grossen Haußhaltungen, und solchen Reisen, wo der Mangel des Brods kan vorkommen.

Back-Fische, dazu seynd unter ander Fischen die Brassen gut und gesund.

Barben, sind am Geschmack gut und lieblich, doch nicht allerdings zum besten, weil solche viel Galle bey sich haben, der Ragen hat die Eigenschafft, daß er Brechen verursacht, und unter sich purgirt, das Fleisch ist eine verdauliche nahrhaffte Speise, doch muß man nicht so offte davon essen. Andere gemeine Weiß-Fische aber sind voller Gräten, und nicht schmackhafftig.

Baum-

Baum=Früchte, mit harten Schaalen, darzu gehören allerley Nüsse, Mandeln, und Castanien rc. davon im folgenden.

Baum=Oehl, wenn es frisch und weiß ist, hat fast die Tugend und Güte wie die Butter, das alte aber ist besser in die Lampen, ingleichen Schuhe und Stiefel damit zu schmieren, auch den Rost an Stahl und Eisen damit aufzuweichen. Damit das Oel in der Lampe nicht rauche und stincke, so netze man den Dacht in Wein=Eßig, oder thut destillirten Zwiebel=Safft in die Lampe, und das Oel oben darauff, so wird es keinen Ruß setzen. Wann das Baum=Oel im Winter stockt, so wirfft man nur etwas Saltz hinein; Wird es aber galstrich oder unrein, so setzt man es an die Sonne oder Feuer, daß es wohl warm werde, wirfft hernach ein Stücke Brod oder rohen Teig hinein, und läst es eine kleine viertel Stunde darinnen, so wird es alles Böses und Unreines an sich ziehen.

Beißker, sind sehr schleimicht, der Schley aber etwas besser.

Belliß=Blumen sind gut, und unter die Salat=Kräuter gethan, gesund.

Berberissen=Beere, sind schädlich, dienen nicht sowohl zur Gesundheit, als vielmehr dem Geschmack.

Bergemotten=Birn, sind lieblich, und mäßig genossen, nicht ungesund. Es werden über 200. Arten Birn von unterschiedener Farbe, Geruch und Geschmack gezehlet, darunter man die Bergemotte,

motte- Butter- Malvasier- Muscateller- und Pfaltz-Grafen-Birn vor die Besten mit hält.

Bete, Beisse, Mangolt, Römischer Kohl, ein bekanntes Küchen- und Muß- Kraut, ist eine verdauliche Speise und gesund zu essen.

Bethonien, ein überaus heilsam Kraut in gar vielen Leibes- Gebrechen, so, daß auch Plinius davon geschrieben: Dis Hauß, in welchem die Bethonica gefunden wird, sey sicher vor allen bösen Kranckheiten. Als einen Thee getruncken, dadurch wird die Säure im Magen und Gedärme temperiret und verbessert. Dieses Kraut mit der Blüthe am Ende des Maji gesammlet; beydes, gekocht und gepulverisiret, zermalmet es den Blasen-Stein, reiniget die Brust, Lunge und Leber, treibet den Urin, und ist trefflich gut wider das Aufsteigen der Mutter. Vor das Augen-Wehe die Blätter gestossen, oder im Wasser biß auf den dritten Theil lassen einsieden, und auf die Stirn gelegt, benimmt das Augen-Weh. Wem der Sod öffters brennet, oder die Speise nicht behalten kan, der esse fleißig Bethonien, und trincke öffters davon, oder nehme etwas von gedörrten und gepulverten Blättern mit Honig vermischt ein. Das Kraut zerquetscht, und in Wunden des Haupts, wie auch in Zerstossungen safftig aufgelegt, ist sehr diensam, noch besser aber: Wann man den Safft frisch auspreßt, solchen mit genugsamen Honig zur gebührenden Consistenz kocht, und hernach ein wenig Balsamum Peruvianum darunter thut, und solches an statt eines Pflasters braucht. In künfftigen Sammlungen ein mehrers.

Kern
Anmuthiger und Zeit-kürtzender,
Eines auserlesenen Vorraths curieuser
und nützlich-gesammleter
Wissenschafften
und derer brauchbaresten
Kunst-Stücke,
Welche
Aus Mathematischen, Medicinischen, Chymischen, Mechanischen, Historischen, Oeconomischen und vermischten Materien derer besten alten und neuern gedruckten Bücher, geschriebenen Blättern, berühmter oder erfahrner Männer und guten Künstler mitgetheilten Experimenten hergeleitet werden,

Also:

Daß solche nicht allein zur Gemüths-Belustigung im Lesen, sondern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haushaltungen so wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor Künstler und andere Profeßionen dienlich sind.

Darbey vieles mit nöthigen und saubern Figuren erläutert,

Auch allemahl bey 18. Stücken mit einem gehörigen accuraten Register versehen wird.

Funffzehende Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken, Buchhändl. und Universitäts-Buchdrucker, 1745.

Num. XCVIII.

Von Möhren, Mohr-Rüben, gelb, weiß und roth.

DJeser Geschlechte finden sich dreyerley, als gelbe, welches die besten, weise taugen nicht, und rothe, welche letztere, indem sie nicht so lange wachsen, auf die Mist-Beete am besten zu säen und zu gebrauchen sind, um dergleichen bey Zeit in die Küche zu haben, werden mehrentheils in die Suppen und Potagen genommen, (werden Carota rubra genennet) und haben mit dem vorigen einerley Kräuterich. Nachdem nun die gelben zur Feld-Saat am besten zu gebrauchen, so muß man sich solches Saamens bedienen; welche ein gutes, mürbes und im Früh-Jahr, oder welches noch besser, vor Winter wohl gegrabenes Land erfordern. Hierbey mercke man wohl, wird das Land im Früh-Jahr darzu gegraben, so muß es so gleich gesäet werden, damit der Saamen fein feuchte in

den

den Erdboden kommt, der Saame wird alsobald Fuß für Fuß eingetreten, (eingefüsselt, welches ein terminus technicus und allbereit schon in vorigen Sammlungen vorgekommen, und pag. 271. die Figur davon anzusehen,) woran überaus viel gelegen. Man pfleget ihn im Anfang des Aprils und so fort biß zu Ende dieses Monats zu säen. Wie viel Saamen auf einen Acker erfordert wird, muß ein jeder von sich selbsten urtheilen, wie viel er darzu gebrauchet, denn hierinnen ist nichts gewisses zu determiniren, indem die Acker hier und andern Orten nicht einerley Grösse haben. Es muß auch hierbey ein Unterscheid gemachet werden, ob das Land leicht oder schwer Erdreich habe, auch ob der Saamen gerieben oder ungerieben ist, wolte man aber den Saamen eher säen als obbesagte Zeit, so schiessen ihrer viel in Saamen und gehen in die Höh. Wenn sie nun aufgangen und in etwas erwachsen, so müssen sie erstlich durch das Jäten, und hernach mit Jäte-Hacken (sind kleine Hacken 3. Zoll breit) von Unkraut wohl gereiniget werden. Wenn sie nun fast eines Stroh-Halm dicke erwachsen, so schneidet oder hacket man solche mit denen gemeldeten Jäte-Hacken einer Spannen weit von einander, wessen man sich nichts soll dauren lassen, denn ausser diesen wird schwerlich was rechtes aus denen Möhren werden. Einige pflegen auch unter den Möhren-Saamen, wenn er gesäet wird, Aniß unterzumengen, und zwar auf einen hiesigen Erfurt Acker er ohngefehr

sehr 6. Nösel oder 3. Pfund, und hält ein Erffurter Acker 168. Qvadrat-Ruthen.

Ist das Land vor Winter darzu gegraben und zu rechte gemachet worden, so wird es gleicherweise zu Anfange des Aprils gesäet, jedoch mit diesem Unterscheid, daß der Saamen mit Kärsten untergehäckelt (oder wie wir es nennen, untergezogen) wird, und wenn dieses verrichtet worden, so muß es so gleich mit einer kleinen Ege, welche zwey Knaben ziehen können, geeget werden. Den Sommer über muß man es etliche mahl mit Jäte-Hacken durcharbeiten lassen, damit es von Unkraut reinlich gehalten werde. Kurtz vor oder nach Michaelis werden sie mit Kärsten ausgehacket, die besten, schönsten und reinesten müssen zum Saamen ausgelesen und den Winter über verwahrlich aufbehalten werden, auf den Frühling verpflantzet man sie im Garten, um Saamen darvon zu gewinnen: Er gehet vier Jahr auf, und bringet seine Blüthe im Julio.

Erste Anmerckung.

Wenn man einen Korn-Acker hat, welcher noch keine Wurtzeln oder andere Spécerey getragen, und unter dem Pfluge eine Zeitlang gewesen ist, ja, wenn er auch noch so mager und ausgesauget wäre, daß er keine Korn-Früchte mehr tragen wolte, und man ihn graben lässet, (welches bey uns frisch oder neu gebödent Land genennet wird,) so kan man ohne einige Düngung Möhren, Aniß, Pastinack, und dergleichen darauf bestel-

stellen, jedoch präsupponire, daß der Acker von Quecken und Sau-Disteln befreyet sey, so wird er so gut, auch wohl noch besser, Möhren und Aniß, als auf einem gedüngten Lande tragen.

Zweyte Anmerckung.

Von Platz- und Schlag-Regen.

Es ist zum öfftern bekannt, daß wenn ein fleissiger Oeconomus und Ackermann sowohl vor Winter als auch im Früh-Jahr seine Länderey wohl gegraben, gepflüget, gedünget und bestellet, welches ihn offt viel Mühe und Geld gekostet, so ist es doch leider mehr als zu wohl bekannt, daß GOtt manches Früh-Jahr dergleichen Schlag- und Plag-Regen schicket, daß die bestellten Aecker dadurch feste und gleichsam wie eine Scheun-Tenne zusammen geschlagen werden, dahero die in denen Aeckern bestellten unter der zusammen geschlagenen Erde und Ruffte keine Sämereyen hindurch kommen, und hervor wachsen können, absonderlich die kleinen Saamen, als Möhren, Zwiebeln, Pastinack, Mohne, Aniß, Salat, weisse Ruben und dergleichen mehr. Diesen Ubel nun abzuhelffen, so ist hierbey wohl zu mercken daß man alsobald, wenn es einen Tag vorhero sehr geregnet, auf denen Aeckern genau visitire, ob der gesäete Saamen gekäumet oder nicht käume, hat man nun wahr genommen, daß er noch nicht gekäumet, so kan alsobald das Land wiederum aufgerechnet, oder mit der kleinen dar-

zu verfertigte Ege alsobald geeget werden. Wolte man aber hierbey nachläßig seyn, so würde gantz gewiß der Saamen unter den Rufft ver-dumpffen und verderben, es wäre denn Sache, daß es acht oder 14. Tage nacheinander continuirlich regnete, da denn in währender Zeit durch Hülffe des Regens, indem dadurch das Erdreich von der Feuchtigkeit weich erhalten wird, aufgehen könne, solte aber der Regen ein oder zwey Tage dauren, so muß, wie gemeldet, darnach fleißig gesehen werden. Siehet man aber daß der Saamen gekäumet, so ist hierbey höchst nöthig zu mercken, daß das Rechnen und Egen unterlassen wird, sonsten würde man durch solche Arbeit die Käumen abstossen, und alles vergebens seyn. Vor dem Rufft nun ist kein besseres Mittel zu ergreiffen, als wenn das Land in etwas klümpricht, und man es nach dem Schlag-Regen, wenn es wiederum trocken, mit Trete-Bretern hernachmahlen treten lässet, wie aus der Fig. 1. pag. 271. zu ersehen, oder am allerbesten, man lasse sich darzu eine besondere Waltze 2. Schuch dicke und 4. Schuch lang mit eisernen Stacheln machen, welche man in ein paar alte Schiebe-Karn-Bäume einmachet, die Stiffte dürffen aber nicht länger denn 1. Zoll lang geschmiedet werden, auch müssen sie zwey Spitzen haben, damit der eine und schwächeste Theil in die Waltze und der dickeste Theil ausser solcher zu stehen komme, wie aus der Fig. 2. gleichfals auf dem Blate pag. 271. mit mehren zu er-

se-

sehen ist, es hat mir in vielen Dingen gute Dienste gethan, weßwegen ich dieses neu-inventirte Oeconomische Instrument hiermit communiciren wollen.

Durch den Rufft wird verstanden, wenn der Regen den Erdboden zusammen geschlagen, so giebt er eine rechte Rinde, unterweilen ein Zoll dick, welche sich von der untern Erde ablöset, dieses nennen wir bey uns Rufft. Wenn man dergleichen Waltze nicht so gleich habhafft werden könnte, so habe auch vor gut befunden, wenn man eine kleine Heerde Schaafe ordentlich auf dem bestellten Lande herum treiben läßet, biß man siehet daß der Rufft entzwey getreten sey, jedoch ist von der Waltze mehr zu halten. Wie man nun solche gebrauchen soll, dienet zur Nachricht, daß wenn ein Schlag-Regen geschehen und das Land wiederum abgetrucknet, so spannet man sich in die Walze, doch so, daß sie hinter den Menschen hergezogen werde, und fänget man an einen Ort einer Ecken ordentlich an, bis man an das Ende ko...nt, doch ist hierbey wohl zu mercken, daß kein Flecke versehen werde. C. R.

Num. XCIX.

Fortsetzung von Circulir-Oefen.

Daß die oben gedachte blechernen, zur Abführung des Rauches am Ofen angemachte Röhren, fleißig müssen gesaubert werden, ist daselbst schon erinnert worden; es dienet aber auch dazu, daß die Röhre selbst die Stube wärmen hilfft; Nur wird hier gefragt, wie deren Ausfegung zu bewerckstelligen; Ich mercke allhier an, daß die Verstopffung nicht bloß durch lockernen Ruß geschehe, welcher mit Flederwischen, so an langen Stangen befestiget, könnte weggebracht werden, wenn man mit solchen von oben herab die Röhre durchfähret, sondern es hänget sich zugleich eine feste Materie an, wie Pech, welche fast mit nichts kan weggebracht werden, als wenn man die Röhren Stückweise abnimmt, und ausbrennt, welches bey dem gedachten Ofen des Titii deswegen sehr mühsam, weil die Röhre an der Decke der Stube fest eingemauret. Ich will deswegen das obgedachte Instrument hier beschreiben, so ich angab, um das öfftere Ausreissen der Röhre zu vermeiden. Es ist von starcken-Eisen-Blech verfertiget, fast in der Gestalt eines Stoß-Eisens, womit man vor das Vieh das Futter kleine stost oder stampfft, oder wie ein halber Mond, die Convexität muß aber ja nicht gedruckter seyn, als die kleineste Röhre, worinne es soll gebraucht werden; in weitern Röhren läst es sich alsdenn auch anbringen. Die Höhe oder Länge dieser runden Schauffel ist etwa ein paar Zoll, daran kommt ein eiserner Stiel, wie die Ofen-Gabeln haben, an welchen ein höltzerner Stiel zu befestigen ist, von der

der Länge, daß, wann im Schlote über der Decke, durch welche die Röhre gehet, eine Thür gemacht worden, man zu der Röhre kommen, und solche völlig durchfahren könne. Aber es wird das Schauffelgen an der untern Schärffe auswärts gekrümmt, etwa um ein Viertel Zoll. Denn weil ein Stück Röhre in der andern steckt, so würde man mit einer gemeinen Form des Schäuffelgens abwärts stossend auf denen Fugen anstossen, und solche beschädigen; so aber kan man aufwärts ziehen, und die Röhre abschaben, ohne daß die Fugen Hindernisse machen können. Solte ja nicht alles loßgehen, so wird doch das Ausbrennen kaum nach ein paar Jahren, oder höchstens jährlich einmahl nöthig seyn. Wo kein Knie ist, hat man keiner fernern Arbeit nöthig; wo ein Knie ist, kan an dem Theile des Ofens, der am wenigsten zu sehen ist, eine Kachel, oder ein noch kleineres Stück mit Fleiß, nicht feste eingesetzt seyn, daß man es ausnehmen nnd mit dem Flederwische zum Knie kommen, es nachdem wieder einsetzen, und wider das Rauchen äusserlich verschmieren könne.

Der geneigte Leser zürne nicht, daß ich bey Kleinigkeiten scheine weitläuftig zu seyn; Unwissenden kan man die nicht gesehene Sache nicht deutlich genung beschreiben, und doch wolte ich gerne durch den Schaden, welchen andere erlitten, in der Haußhaltung andere klug machen, gleichwie ich lieber durch anderer, als meine eigene Un-

gelegenheit weise zu werden trachte, ohne zu wünschen, daß andere meines Nutzens halber Schaden haben möchten. Ja dieses Unterrichts wegen will ich von Titii Anstalten noch folgendes erzehlen, daß ich Gelegenheit bekomme einige zu warnen vor der unzeitigen Menage im Bauen. Man bedienet sich hier in Erffurth der ledernen Backsteine, welche der Farbe halber also heissen, sonst aber aus Annien und Leimen in ordentlichen Formen, wie die gebrannten, verfertiget, nachhero aber nicht gebrannt, sondern an der Lufft gemachsam getrocknet werden, und welche kaum den dritten Theil so viel kosten, als die gebrannten. Sie sind gut, Felder damit auszumauren, wenn sie zuvor recht trocken, (wozu aber viel Zeit gehöret,) denn die Felder sind auf einmahl fertig, und man kan der Zinseln, auch des Strohes entbehren, welches bey uns rar ist; doch muß eine solche Wand mit Kalche wohl berappet werden, wenn der Regen anschlägt, sonst giebt es feuchte Zimmer, wie eine auf gemeine Art gekleibte Wand. Titius war abgebrannt, und menagirte bey Aufführung zweyer Schlote die gebrannten Steine, sich bis fast unter das Dach der ledernen bedienend, denn über dem Dache schickten sie sich nicht. Der eine Schlot, worein das Küch-Feuer, und 3. über einander stehende Oefen, so insgesamt Ofen-Löcher, in den Stuben aber keine Ofen-Thüren haben, den Rauch schicken, steht sind Anno 1737. ohne den geringsten Verdruß zu machen. Derjenige Schlot aber, worein die bisher gedachte Röhren

gehen, hat ihm allbereit unbeschreiblichen Verdruß gemacht, und wer weiß, was er noch davon empfinden wird? Er hatte wenig Jahre gestanden, so wurde Titius mit Verwunderung gewahr, daß inwendig viel Nässe zu spüren, und wenn Würste oder Fleisch des Räucherns wegen eingehänget wurden, troffen solche beständig, daß nie etwas tüchtiges daraus wurde. Endlich zeigten sich nasse Flecken, daß man durch die Wände des Schlotes an einigen Orten mit den Fingern stechen konte. Nachdem stellten sich starcke Fröste ein, und da wurde die inwendig gespürte Feuchtigkeit zu Eiß, die Wände wurden auch wieder hart. Als aber Thau-Wetter einfiel, fiel erst der inwendige Uberzug nach und nach herab, nachdem durchkroch die Nässe alle Wände, daß die ledernen Backsteine zusammen flossen, und vom Dache an biß auf den Boden die gröste schieffe Wand einfiel. Zu der Zeit war noch keine blecherne Röhre an dem untersten Ofen, sondern der Schlot lieff gantz herab, bis auf den Boden der Unter-Stube.

Man schob die Schuld dieses Unglücks auf die Maurer, so bey Verfertigung des Creutz-Gewölbes das Simswerck durch keinen aufgetragenen Kalch müsten auswärts abhängig gemacht haben, daher solte das Schnee-Wasser sich hineingezogen haben, dergleichen Anno 40. genung war. Es wurde darnach gesehen, und die grosse schieffe Wand nun von gebrannten Steinen wieder angebauet, weil man von denen perpendicu-

cular stehenden Wänden sich nichts Ubels besorgte.

Zwey Jahr hatte Titius Ruhe; aber das Räuchern war wegen der grossen Nässe nicht viel nütze, und unter der Zeit kam der andere Ofen mit den Röhren, an statt des herunter lauffenden Schlotes. Hernach durchdrang das Wasser alle Wände von neuen; es fror wieder, und da es thauete, wurde es ärger, als vorhin, und der gantze Plunder fiel nach und nach ein, wobey die neue, aus guten gebrannten Steinen bestehende Wand, die erste war, welche im Fallen die gedachten Röhren gantz ruinirte. Im dritten Stockwerck blieb der Schlot stehen, aber von der Feuchtigkeit fiel der gantze äusserliche Uberzug von Kalche gemacht, ab, und vor Gestanck konte niemand in der Cammer bleiben. Im Mittel Stocke waren nur einige Risse. Was war zu thun? Man muste sich resolviren alles neue zu bauen, vom Boden bis über das Dach von lauter gebrannten Backsteinen, das Creutz-Gewölbe wurde mit weggerissen, weil es beschädiget, und ein offener Schlot mit einer auswärts angebrachten Böschung gemacht, daß kein Schnee sich könte auffsetzen. Jetzo da ich dieses schreibe, findet sich im dritten Stocke allbereit der obgemeldete Gestanck, der äuserliche Kalch-Uberzug hat viel Risse und lauter Merckmahle von vieler eingezogenen Feuchtigkeit; auf dem Boden, da alles von gebranuten Steinen, merckt man nasse Flecken und eine veränderte Farbe, und das Wasser läst sich an der Schlot-Thür abstreichen; also

also lebt man wieder in neuer Furcht, daß, wo nicht dieses Jahr, doch ein andermal, dieser Schlot durch ein krachendes Einfallen ein Schrecken verursachen, und Titium in schwere Unkosten setzen werde. Der geneigte Leser fasse hieraus die Lehre, daß, wie mehr erwehnet worden, eine Thür am Ofen in der Stube zwar beqvem, auch der Gesundheit zuträglich sey, weil die Feuchtigkeiten dadurch abgeführet werden: Aber es wäre doch, wie leicht abzunehmen, Titio besser, wenn er kein Ofen-Lied hätte, sondern von aussen Feuer einmachen könte, da man denn durch andere Lufft-Löcher der Gesundheit müste zu Hülffe kommen. Denn wenn auch das schönste und dürreste Holtz zum Brennen gebraucht wird, damit durch das Holtz-Wasser die Nässe nicht noch ärger werde, so kan man doch nicht wehren, daß nebst der Nässe und Dunst der Stube nicht solte eine grosse Menge feuchter Theilgen durch Thüren und Fenster in die Stube, von dar in den Ofen und Schlot fahren; noch ärger aber muß es werden, wenn man in dem Oefen beständig kochen will. Bey Titio ist es ein nothwendiges und unvermeidliches Ubel; ein anderer werde durch solches behutsam, daß er nicht auf solche Art der Bau-Kunst verfalle, wofern des Ort wegen er die Feuchtigkeit hat anders zu bauen.

Felix, quem faciunt aliena pericula cautum!

Num.

Num. C.

Wie die Brandtwein-Brenner den Brandtwein brennen.

Solcher wird auf unterschiedene Weise gebrennet, nemlich aus Getreide, als Weitzen, Gersten, oder Rocken-Maltz, und denn auch von Wein- und Bier-Hefen ꝛc. Diejenigen, welche aus Getreide solchen destilliren, nehmen einen grossen Kessel, der 2. 3. oder 4. Eimer Wasser hält, solcher wird damit angefüllet, Feuer darunter gemacht, daß das Wasser warm werde, aber nicht siede, darnach thut man einen halben Scheffel Maltz in einen Kübel oder Faß, giesset das heisse Wasser darüber, rühret es wohl, wie bey den Bierbrauen geschicht, hernach thut man einen halben Scheffel geschrotenen Weitzen oder Gersten zu dem Maltz in den Kübel, (der Roggen darzu ist fast besser,) rührts mit einander wohl um, daß nichts knollichtes darunter sey, auf dieses wird das in grossem Kessel verbliebene Wasser, so ohngefähr 2. oder 3. Eymer seyn soll, wohl gesotten auf das Getreide gegossen, und nachgehends fest zugedeckt, man läst es also 3. oder 4. Stunden stehen; nach diesem wird es wieder eröffnet, und kühlets mit einen oder mehr Zubern kalten Wasser ab, rührt es wiederum wohl um, was hart zusammen gebacken ist, dasjenige reibt man mit denen Händen und Fingern von einander, in dieses thut man frische Hefen, wie man

sonst

sonst darinnen mit dem Bier verfähret; läst es also 3. oder 4. Tage, biß es sich wieder gesetzet, gähren, und zugedeckt stehen. Und damit ist die Materie zum Brennen oder Destilliren bereitet. Wollen nun die Branntwein-Brenner destilliren, so rühren sie erstlich die Materie in Kübel wohl durch einander, damit sie nicht zu dick bleibe, sondern gehörig dünne werde, und füllen damit eine kupfferne und inwendig verzinnte Destillir-Blase, welche in einen Destillir-Ofen verkleidet seyn muß, daß solche Blase ungefehr drey Viertel voll werde, und ein Viertel leer bleibe, feuren hierauf in den Ofen unter der Blase an, und wann die Materie darinnen beginnet warm zu werden, so pflegen sie dieselbige mit einen hölzernen Rühr-Spatel stets umzurühren, und sonderlich unten auf den Boden, damit nichts anbrenne. Wann nun nach stetigen vielfältigen Umrühren, der Rühr-Spatel unten (so man daran fühlet) heiß geworden, also, daß sie eine Hand an ihme nicht halten können, alsdenn wissen sie, daß es Zeit ist, den kupffernen Destillir-Helm, welcher mit seinen Röhren durch ein Faß kaltes Wasser geht, auf gedachte Blase zu setzen, und denselben an den Fugen mit Leimen zuzuschmieren, oder mit leinen Tüchlein oder Pappier, darauf Kleister gestrichen ist, zu belegen; Ist solches gethan, und beginnet der Helm heiß zu werden, so stecken sie den Ofen voll Holtzes, und stopffen die zwey Ofen-Löcher unten mit Steinen zu, damit das Feuer nicht zu starck treibe, und die Destillation zu dick lauffe.

Im

Im Fall der Noth schmieren sie auch wohl Leimen um die zum verstopffen gebrauchten Steine. So es aber, wann das Feuer gar zu sehr gedämpfft, so mählig lauffet, so lüfften sie solche zwey Ofen-Löcher etwas aus, biß die Destillation eines Stroh-Halms dick lauffet. In diesen Grad lassen sie es also für sich gehen, so lange der Herübergang gutes Geschmacks ist, und Krafft in sich hat, welches sie dann durch das offte kosten erfahren können. Wenn nun alle Krafft heraus gedestilliret ist, so lassen sie das Feuer abgehen, und geben dabey gute Achtung, daß die Vorlage oder der Krug, darinnen die Destillation empfangen wird, nicht überlauffe, sondern zu rechter Zeit ausgegossen werde, auf daß nichts zur Spille komme. Haben sie noch mehr Materie übrig, so destilliren sie dieselbige auch durch die Blase, wie ietzt mit der ersten geschehen, und wann sie nun drey Blasen ausgedestilliret haben, so ists gemeiniglich genugsam zu einer Rectification oder Läuterung in dieser Blasen zu thun; Mit solcher Läuterung nun verfahren sie also:

Wie der Brandtewein hernach geläutert wird.

Erstlich scheuren sie die kupfferne inwendig verzinnte Destillir-Blase, samt darzu gehörigen Helm, mit den Röhren gar fein sauber und rein, und damit solches desto besser geschehen könne, so umwinden sie einen langen Stecken mit leinen Häderlein oder Werck, damit wischen sie die Röh-

Röhren wohl aus, und spühlen allezeit dazu mit frischen Wasser nach, das treiben sie so lange, bis das Wasser durch die Röhre so hell und klar, wie es hinein gegossen worden, wieder heraus lauffet. Wenn nun der Zeug gar sauber gemacht ist, so giessen sie ihren Brandtewein des ersten Ganges in die Blase, je länger, je besser, denn je leerer die Blase ist, je mehr gehet ihn an Branntewein ab, schütten also noch eine halbe Metze Saltz darein; wann solches zuvor wohl geglüet ist, so ist es desto besser. Etliche häncken ein Säcklein voller Büchener Aschen hinein, an statt des Saltzes, denn von den Saltz oder Aschen schlägt sich alle Unreinigkeit, die im Branntwein ist, nieder zu Grunde, und machet, daß der Branntwein in dieser andern Destillation lauter und hell herüber gehet, und eine gute schöne und klare Farbe bekommet. Ferner thun sie noch ein Stengel drey oder vier Bibernell und Wermuth, auch wohl Lorbeeren und Wachol-der-Beeren ein paar Hände voll darzu, denn diese Species geben den Branntwein einen lieblichen Geschmack, als er sonst nicht hätte, wann er nur allein, ohne ihre Zuthuung, wär destilliret worden.

Darnach setzen sie stracks, ehe sie Feuer in den Ofen unter die Blase machen, den Destillier-Helm auf die Blase, verlutiren die Fugen wohl und fleißig, richten auch die Röhre durch das Faß oder Tonne, mit kalten Wasser, und legen Gläser oder Krüge vor, feuren alsdann

in den Destillier-Ofen die Kohlen an, und wann der Helm bis an die Röhren beginnet heiß zu werden, so stopffen sie, so bald es zu trieffen anfängt, unten die Ofen-Löcher zu; und wo es etwann zu sehr lauffen wolte, machen sie die Rauch-Löcher des Ofens, so oben um die Blase herrum sind, gleichfals zu; Sie halten auch für bequem, das man stets grobe leinene Hadern in kalten Wasser genetzt, oben auf den Destillier-Helm lege, denn diese Abkühlung des Helms sowohl, auch daß des Helms Röhren durch ein Faß oder Tonnen mit kalten Wasser angefüllet, gehen, dient darzu, daß die hitzigen Geister, so durch das Feuer aus den Branntwein aufgetrieben, fein erquicket, abgekühlet, und der Branntewein nicht brennlicht noch übelschmeckend werde; Und je gelinder Feuer sie hierzu brauchen, desto besser ist es. Sie pflegen auch den Ubergang offtmahls zu kosten, damit, wann der starcke Branntewein herüber ist, und das Schwache zu kommen beginnet, sie zu destilliren aufhören, und die vorgelegten und vorgesetzten Geschirre hinweg nehmen, auf daß der schwache nicht wieder unter den starcken Branntwein lauffe, und die Destillation vertheilet werde; Den guten Branntewein schütten sie in ein Fäßlein, Krug, oder sonst in ein Gefäß, doch in kein neues, sondern in solche, worinnen schon Branntewein oder Wein gewesen, dann neue Gefässe ziehen den Spiritum des Brannteweins zu sehr an sich, zum wenigsten werden solche zuvor

mit

mit laulicht-warmen Wasser angefüllet, und alsdenn behalten sie ihn zu fernern Gebrauch gantz wohl vermachet, daß der Spiritus nicht verrauchet. Wann sie abgeläutert haben, so giessen sie das Wasser oder Phlegma, so nach der Läuterung hinten in der Blase geblieben, bald heraus und hinweg, denn es sonst in die Blase sehr einzufressen pfleget.

Einige Anmerckungen darzu.

Das Wäitzen-Getreidig giebet am meisten und den besten Branntwein, darnach das Korn oder Roggen, aber solcher wird in der Destillation bald anbrändig, alsdenn die Gerste, der Haber giebt am wenigsten, und den allerschlechtesten Branntewein; Das Maltz aus Gersten gemacht, giebt auch guten Branntewein, doch aber Maltzig. Wann man ein wenig Haber mit unter den Waitzen mischet, als etwa den sechszehenden Theil, solches ist sehr bequem, und giebt sehr guten Branntewein. Die Branntewein-Brenner lassen das Getreide nicht klein mahlen, sondern nur schroten, und beuteln das Mehl daraus. Den Kübel oder Faß, darinnen sie das Getreide Anfangs anmachen, und zur Destillation bereiten, müssen gar sauer schmecken; seynd sie nicht sauer, so schmieren sie dieselben mit Sauer-Teig. Dieses ist die Art und Weise, Branntewein aus Getreide zu brennen.

Von Bier-Hefen oder Barmen-Brannte-wein zu brennen.

Die Brantewein-Brenner brennen daraus den Branntewein also: Sie nehmen Bier-Hefen oder Bier-Barmen, ist ein irrdisch, dickes, schweres Ding, das sich im Bier niedersencket, und unten auf den Grund des Fasses setzet, warmer und trockener Natur, und aufblehender Eigenschafft, es wird aber davon, wie von Wein-Hefen auch geschicht, ein guter Branntewein gedestilliret, und zwar folgender Gestalt: Sie giessen die Bier-Hefen in die kupfferne inwendig verzinnte Blase, so in dem Destilir-Ofen mit Leimen eingeklebt ist, doch daß die Blase etwan den dritten Theil leer bleibe, und machen ein Feuer mit Holtz in dem Destilier-Ofen, und rühren mit dem Rührscheide (so forne etwas breiter als hinten und auch etwas länger als die Blase tieff ist) die Materie wohl um, auf daß sie nicht anbrenne, rühren auch so lange, bis die Hefen oder Barmen wollen aus der Blase überlauffen, alsdann ziehen sie eilends das Feuer aus den Ofen, damit die Flamme nicht mehr so geschwind treiben kan, setzen den kupfernen Destilier-Helm auf die Blase, richten des Helms Röhren durch eine Tonne oder Faß, mit frischem Wasser. Die Fugen desselben an den Rhören verkleiben sie wohl mit Leim, oder umlegens mit einem leinen Tuch oder Papier, darauf Kleister gestrichen, oder sie schlagen auch nur einem

lei=

leinen Lumpen, der in Hefen getunckt ist, darum, legen für die Röhren des Helms ein Receptaculum, Krug, Glaß, oder ander Geschirr, darnach lassen sie es bey einem Kohl-Feuer, mit gebührlicher Regierung des Grads, immer mehlig gehen und tropffen, bis sich alles dasjenige, was spiritualisch in dem Hefen ist, herüber gedestilliret hat, welches sie dabey mercken können: Sie lassen ein wenig in ein Schüsselein lauffen, und giessen es ins Feuer, wann es nun zischet, und nicht mehr ein bloß Brantweinisches Feuer über sich führet, so lassen sie das Feuer abgehen, und giessen dasjenige, welches sie in die Receptacula oder vorgesetzte Geschirr aufgefangen haben, in ein Fäßlein, oder sonst ander Gefäß, das sie wohl verwahren, damit ihnen der Spiritus nicht evaporiren oder verrauchen könne; was nun in der Blasen, wann sie den Helm abgehoben haben, dahinten blieben ist, das giessen sie etwann in eine grosse Butte oder Trog aus, denn es dienet gar wohl unter andere Schweins-Mast zu mischen, und Schweine damit zu mästen; darnach giessen sie wieder andere Hefen in die Blase, und procediren in allen, wie jetzt angezeiget worden, und dieses thun sie also zum dritten- oder vierten mahl, bis sie per destillationem so viel gesammlet haben, daß es genung zur Läuterung sey.

Von der Läuterung.

Alsdann scheuren oder säubern sie die Blasen,

Helm und Röhren fein rein, wie zuvor berichtet worden, und nehmen Nägelein, Ingwer, Calmus, Zimmet=Rinden, Pfeffer und ander Gewürtz mehr, nachdem sie viel Unkosten aufwenden wollen, klein zerschnitten und zerknirscht, ohngefehr alles zusammen eine gute grosse Hand voll, mengen etwas Saltz darunter. Etliche nehmen auch calcinirten Weinstein mit darzu, schütten es zusammen in die Blase, giessen alsdenn die obgedachte destillirte Substanz darüber, setzen den Helm auf die Blase, richten die Röhren durch das Kühl-Faß, verkleiben die Fugen des Helms, wie vorher schon gemeldet, legen Receptacula für die Röhren desselben, treiben mit gantz gelinden Feuer den Spiritum herfür, ziehen ihm also von der Phlegma ab, bis sie am Geschmack mercken, daß das Geringe oder zu viel Phlegma hernach kommet, so hören sie auf, nehmen die Vorleg-Gefässe hinweg, und verwahren den Branntewein in ein Fäßlein, oder ander Geschirr, welches sich wohl vermachen läst.

Die Branntewein-Brenner pflegen wohl Achtung zu geben, daß das Feuer recht regieret werde, damit es stetig, fein gelinde und nicht zu starck gehe, sonderlich wenn man die Hefen destiliret, denn von zu starcken Feuer schiessen die Hefen häuffig zu den Röhren des Helms heraus, in die Vorlage, und kömmt Schaden davon.

Sie kommen aber solchen Schaden also vor: wann sie mercken, daß vornen zu den Röhren des Helms ein Rauch beginnet heraus zu gehen, so ist das Feuer zu starck, und gähret zu heiß, da rucken sie solches flugs hinweg, oder dämpffen es, sonsten scheust die Materie starck hernach. In der ersten *Destillation* nehmen sie zur Feurung neben den Kohlen, auch klein gehauene Scheitlein Holtz, alte Sturpen, Stöcke, oder Klötzlein von den Wurtzeln der Bäume, aus den Wäldern, die fein alt und faul seynd, und lange Feuer halten; Aber zur andern Destillation oder Läuterung gebrauchen sie nur schlechte Kohlen.

Die Brantewein-Brenner hüten sich im Läutern, daß sie ja den Röhren des Helms, dadurch die *Destillation* heraus gehet, unten beym *Recipien*ten oder vorgesetzten Geschirren, mit keinem Licht oder Feuer zu nahe kommen, sonsten entzünden sie sich starck, und wird alles in der Blase brennend, ja stossen die Blase, den Helm, und was sie fassen, alles auf Stücken, gleich als wenn es Büchsen-Pulver wäre, und würde also die Mühe und Unkosten, so; angewendet worden, vergeblich, und grosse Gefahr darzu dabey seyn.

Wie zu erkennen ob ein Brañtewein recht rectificirt, gut und aufrichtig sey.

Solches geschicht, 1) Wenn man ihn anzündet, daß er aufbrenne, und keine Feuchtigkeit zurück

rück lasse. 2) Wenn ein damit angenetztes und angezündetes leinen Tuch nicht verbrennet. 3) Wenn man etwas Oel hinein träuffet, daß dasselbe so fort auf den Grund sincke, und im umschütteln niemahls oben komme. 4) Wenn man in einen Löffel oder hohles Gewichte von Messing ein wenig Schieß-Pulver thut, und Branntewein, so etlichemahl abgezogen, und dadurch erhöhet oder rectificirt worden, darauf giesset, denselben anzündet, solcher, wenn er ausgebrandt, das Pulver entzündet und mit weg brennt, welches nicht geschicht, wenn durch die Phlegma das Pulver feucht geworden ist.

Der Wein-Geist muß nicht aus verdorbenen Wein, oder Wein-Hefen, sondern von dem besten und ältesten weissen oder rothen Wein, erst in einer Blase, hernach in einem gläsernen Kolben, dessen Mund mit sechsfachen Schreib-Papier, welches bey dem zweytē mahl mit Oel getränckt, oder mit feucht und weich gemachter Schweintz-Blase etliche mahl umwunden, belegt wird, bey gelindem Feuer etliche mahl abgezogen,, und hiermit erhöhet werden.

Zu schlechten Anis-Brantewein, was darzu pflegt zu kommen.

Nimm auf ein achtel einer Tonne Korn-Brantewein, (welches, so man es nach medicinalischer Maaß rechnen will, etwann 48. Pfund austragen möchte,) 3. Pfund gröblicht zerstossenen Anis-Saamen, 2. Loth Viol-Wurtz, gemein Saltz eine

Hand

Hand voll, laß es mit den Brannteweín eine Nacht beitzen, des andern Morgens destillire es nach der Gebühr, bis das weisse kommt, alsdenn höre auf, und süsse es es mit Syrup, nach Belieben, laß es 8. Tage im Keller liegen, bis es klar werde.

Zu Fenchel-Brannteweín nimm 2. Pfund Fenchel-Saamen, zu Kümmel-Brannteweín eben so viel, zu Lorbeer-Brannteweín 2. Pfund, zu Roßmarien 1. Pfund, zu Wermuth drey viertel Pfund, zu Melissen 4. Hände voll trocken Melissen-Kraut, zu Angelic drey viertel Pfund Angelicken-Wurtzel, zu Calmus 3. Pfund Calmus, zu Zittwer ein und ein halb Pfund Venedische Zittwer-Wurtzel, klein geschnitten, und eine Nacht eingebeitzt, zu Zimmet ein Viertel-Pfund, zu Negelein 10. Loth, und bey jeden, wie oben gelehrt, eine Hand voll Saltz, und mit 3. Pfund Syrup, dieses Achtel süß gemacht.

Wie der Syrup von Zucker wohl zu kochen.

Nimm 6. Pfund Farin-Zucker, 48. Pfund rein Brunnen-Wasser, das Weisse von 6. Eyern, klopffe es mit dem Wasser durch, schütte alsdenn den Zucker hinein, mische es und setze es übers Feuer, laß es mit einander durchkochen, so wirfft sich aller Unflath des Zuckers in die Höhe, gieß es durch ein wöllen Tuch, so bleibet das Unsaubere zurück, laß das Durchgesiegene so lange wieder kochen, bis zur rechten Syrups-Dicke. Man kan auch, weil es noch warm ist etwas Gewürtze,

gröblich zerstossen, so viel als man will, in einen Leinen Säcklein, darein hängen, es giebt einen angenehmen Geruch und Geschmack. Von diesen Syrup ist 3. bis 4. Pfund genung auf 72. Pf. Branntewein, denselben zu versüssen.

Den Branntewein allerhand Farben zu geben.

Erstlich grün, so färbt man solchen mit Melissen, Bartsch oder Bärenklau, Krause-Müntze, junge Apfel-Sprossen, alles frisch getrocknet, in ein Säcklein gethan, und in die Vorlage gehäncket. Braun oder Roth, färbt man mit Torna solis, rothe Ochsen-Zungen-Wurtzel, oder Sandel. Gelbe mit Saffran, Wurtzel Curcumæ. Blau mit Korn-Blumen, jedes einzuhängen und weichen lassen. Negelein-Farbe giebt man mit Gewürtz-Negelein. Zimmet-Farbe mit Zimmet. u. s. w.

Num. CI.

Von denen ungeheuer-grossen Tuborum.

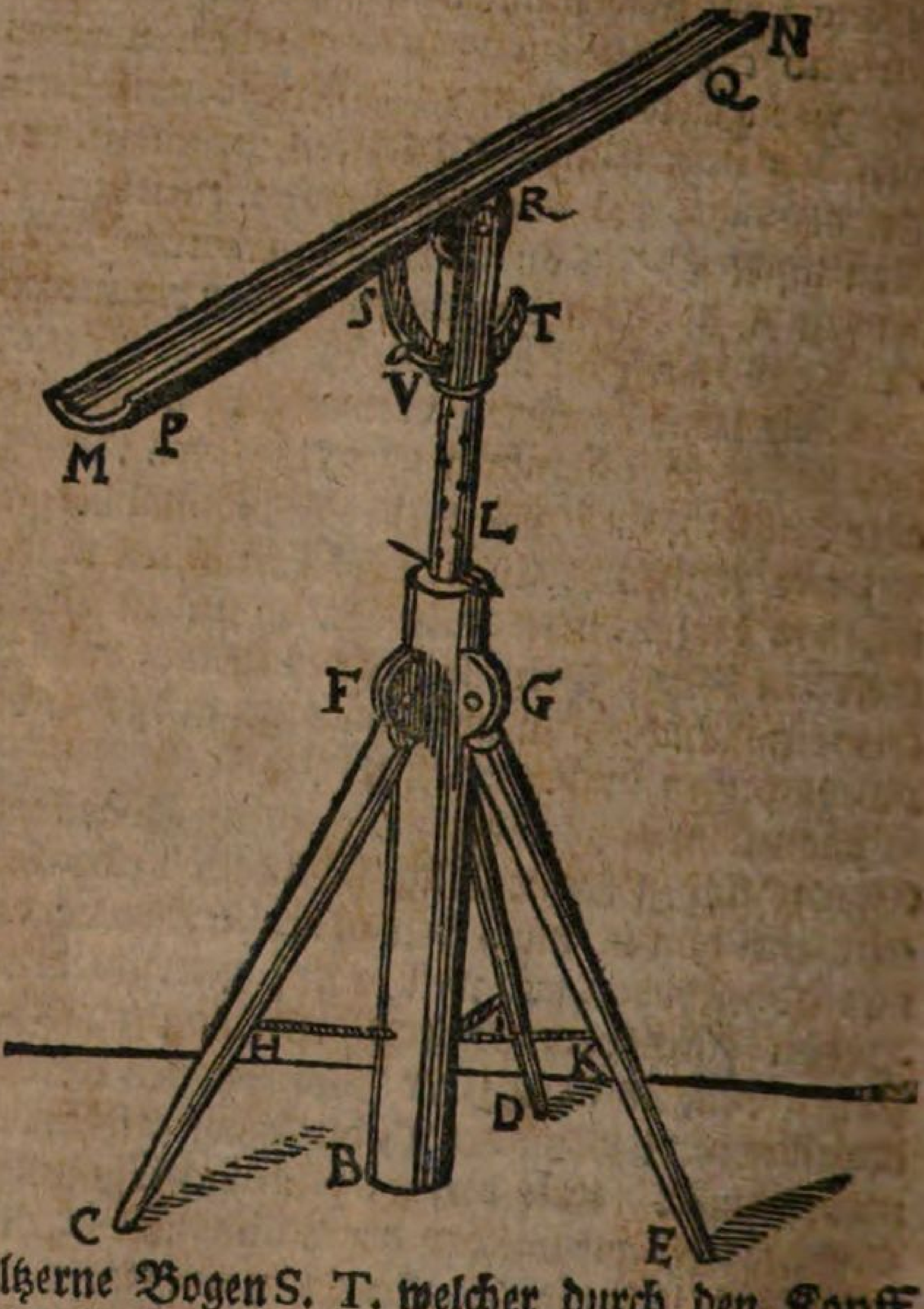
Es ist an dem, je grösser der Tubus, desto ungeschickter ist er auch zu regiren, dahero haben die Mathematici sich diese Sache angelegen seyn lassen, und unterschiedune Arten ausgedacht, wie sie mit denenselben am leichtesten umgehen und am besten auskommen können.

Dieje-

Diejenigen Tubi, die nur 10. 12. biß 16. Schuhe lang sind, können auf denjenigen stativ am besten und commodesten regieret werden, welches der Herr Härtel in seiner Vollständigen Anweisung zum Glaß-Schleiffen, p. 92. sq. beschrieben hat, und aus der Figur I. zu sehen ist. Man lässet sich ein ausgebohrtes höltzernes Rohr machen A. B. dessen Cavitæt von oben biß unten aus gleich weit seyn muß, dieses hat 3. Füsse, *C. D. E.* die zwar in ihrem Gewinde F. G. beweglich, damit sie zusammen geleget werden können, aber dennoch auch vor weiteres auseinander gehen mit kleinen Kettlein oder Schnüren unterwerts in H. I. K. verwahret seyn müssen, in solchen steckt ein langer Cylinder L. der ebenfals durchaus eine Dicke seyn, und aufs genaueste in die Röhre passen muß. Besiehe Fig. 1.

Damit man aber die verschiedene Höhe derer Sterne finden kan, und sich nach dem Tubo nicht allzusehr bücken muß, kan dieser Cylinder auf und abgeschoben, und weil er auf unterschiedenen Höhen durchbohret, mit Vorsteckung eines eisernen Nagels O. in jeder Höhe erhalten werden, damit er nicht, wenn der Tubus drauf gelegt wird, nieder sincke. Uber diesen Cylinder ist ein langer Canal M. N. auf welchen der Tubus mit 2. Riemen in P. Q. aufgeschnallet wird, mit einem Gewinde R. befestiget, so daß er auf- und abwerts gestellet werden kan, damit er aber so, wie man ihn einmahl nach der Höhe des Sterns gerichtet, stehen bleibe, wird der an den Canal befestigte

Fig. 1.



hölzerne Bogen S. T. welcher durch den Kopff des Cylinders gehet, mit einer Spann-Feder V. die an dem Cylinder angeschraubet ist, fest gehalten. (Doch diese Spann-Federn werden bald schlaff, wie ich solches selbst erfahren habe, daß einem

einem offtermahls der Tubus vor der Nase wegfähret, und herunter fället, dahero kan man nur bey dem breiten Theil, wo der Bogen hindurch gehet, ein Loch bohren, und den Bogen mit einer höltzernen Schraube befestigen.) Der Tubus aber muß also auf den Canal gelegt werden, daß das Gleich-Gewichte recht über den Cylinder zu liegen komme, so wird man denselben mit gar leichter Mühe regieren können.

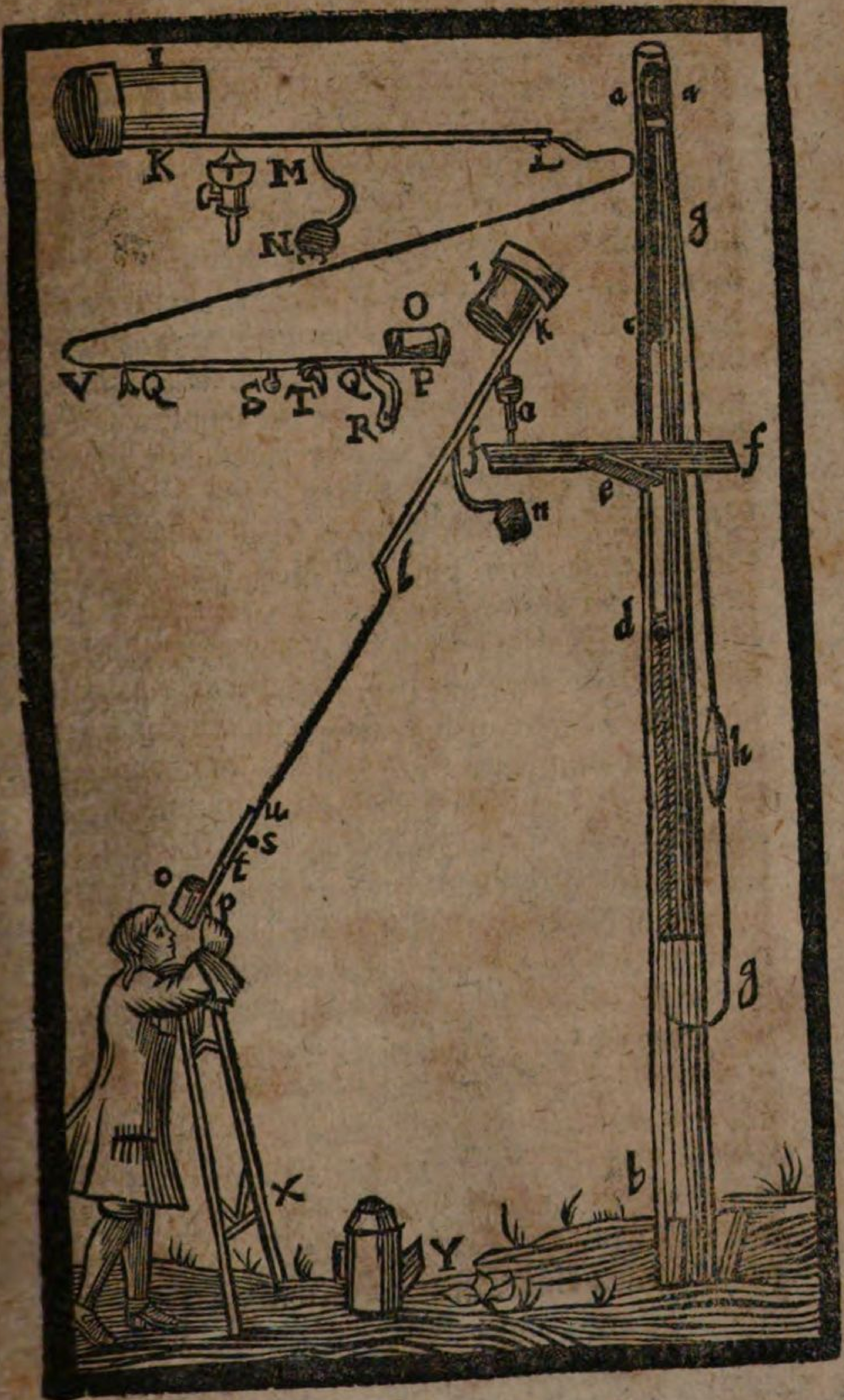
2. Bey dergleichen grossen Tubis von 100. 200. und noch mehr Schuen, welches rechte Meister-Stücke sind, und nur auf Königlichen Observatoriis gefunden werden, und doch nicht allezeit, hat man gantz eine andere Art dieselbigen zu regieren, denn ~~bey~~ diesen hat man gantz und gar keine Röhren, wo wolte man auch so viel Röhren von 200. Schuen hernehmen, die dabey 2. 3. Gassen an Länge übertreffen müsten?) sondern man macht die Gläser nur bloß in ihrer gehörigen Weite auf an besondere Machinen, und siehet durch dieselbe.

3. Die Röhren sind nur deßhalben da, daß sie erstlich die Gläser in einen geraden, und auf einander passenden und zutreffenden Stande erhalten, und vors andere das Licht, welches sonst bey Tage zwischen die Gläser fallen würde, abhalten. Nun habe ich dieses letztere bey Nacht nicht zu befürchten, massen es ohnedem alles dunckel ist, also kan auch kein Licht dazwischen fallen, und wegen des ersteren, daß beyde Gläser in einer accuraten Linie gegen einander über stehen möch-

ten, hat die Klugheit derer Gelehrten auch schon Rath geschaffet.

4. Der berühmte Hugenius, hat eine gantz besondere Machine erfunden, durch die allerlängsten Tubos, und wenn sie auch 400. Schue lang wären, ohne Beyhülffe derer Röhren zu sehen, und dieselben mit gar leichter Mühe zu regieren. Ich habe den Abriß davon hiermit beygefügt, und nach diesem hat er an einem geraumigen und von Bergen nicht viel verhinderten Orte einen hohen Baum fast wie ein Mast-Baum a. b. in die Erde gesetzt, dessen eine Seite gleich gehobelt, und von oben biß unten ausgehölert war, so daß nur unten ein Stückgen, ohngefehr 3. Schue lang gantz und rund geblieben, wie die Figur ausweist. In der obersten Höhle hat er eine Rolle eingesetzt, und um dieselbe einen Strick gemacht, der zweymahl so lang als der Baum selbst und ohngefehr eines kleinen Fingers dicke ist g. g. und dieses darum, damit man das Objectiv-Glaß nach belieben so hoch, als man will, in die Höhe ziehen, und wieder herunter lassen könne. Den Baum selbst bestreicht er mit Hartz, Pech, und Theer, damit er in der Erde nicht so leicht faule, sondern fein lange daure.

Gleichwie man aber dieses Glaß, so man für die Augen halten muß, so gantz ohne Bewegung nicht stille halten kan, so hat er eine Stütze dazu gemacht X. auf welche man sich mit beyden Armen entweder stehend, oder sitzend auflehnen kan. Und hierzu kommt auch noch die Laterne Y. welche dazu


I
a a
K M L
N
g
i
O
k
c
V Q S T Q P
R
a
f f
e
n
l
d
h
u
s
o
t
p
g
b
X
Y

zu dienet, daß man in der dunckeln Nacht alle Sterne um so viel leichter finden könne, diese hat hinter dem Lichte einen Hohl-Spiegel, und wirfft also das Licht fein weit vor sich. Dannenhero darf man nur mit derselben das oberste Glaß, (welches das Objectiv-Glaß ist,) beleuchten, und hernach dasselbe so lange herum drehen, biß der verlangte Stern darzu erscheinet, alsdenn kan man das Ocular-Glaß auch dazu nehmen. Dieses aber hat man nur nöthig, wenn des Nachts allein nach denen Sternen gesehen wird, denn wenn man nach dem Monde sehen will, braucht man keine Laterne, denn der ist groß und helle genug um ihn bald zu finden.

Wenn man nun das oberste Glaß auffsetzen will, so lässet man mit dem Stricke g g nach, so kommt das Stücke Holtz c d. welches in dem Mast-Baum, wie in einer Nuthe, hin und wieder gehet, herunter, so kan man auf das eingezäpffte Quer-Holtz e f. das Objectiv-Glaß, welches in einer kurtzen höltzernen Röhren i eingefast, und mit k bezeichnet ist, setzen, dieses stehet wie eine Kugel, in einer meßingenen halb ausgehöhlten Kugel, m daß man es nach belieben an alle Seiten ohne Anstoß wenden kan; An diese kurtze Röhre, wird ein höltzernes Stäblein, ohngefehr eines Fingers dicke, und eines Schuchs lang k l angemachet. Damit aber dieses Glaß benebst seiner Röhre, weil es doch einige Schwere hat, nicht sincken, und also Confusion machen möge, so ist an dieses Stäblein eine Eisen-Feder mit einem Bley-

Gewicht n angemachet, welche so schwer ist, als das Glaß mit seiner Röhre, und also dieselbe allemahl in seinem Gleichgewicht halten muß. Bey l ist ein eiserner Drat, der etwas unterwerts gebogen ist, an demselben wird der Strick angeknüpffet, und also biß zum Ocular-Glaß gezogen.

Dieses nun bestehet abermahl aus einer gar kurtzen Röhre, o welche unter sich gleichfals ein höltzern Stäblein p. hat, an diesem ist bey u. ein Ringelgen, durch welches der Strick gestecket, und bey t. angeknüpffet wird, dieses t ist ein runder Stifft, den man herum drehen, und also den Strick auf oder abwickeln kan, nachdem ich beyde Gläser des Tubi nach Erforderung näher zusammen, oder weiter auseinander rücken muß. Bey s kan man gleichfals ein kleines Gegen-Gewicht machen, wenn man sehen wird, daß es nöthig sey. Unten ist noch ein kleines Quer-Eisen, bey demselbigen kan man die Röhre des Ocular-Glasses anfassen, und also dieselbigen nach Belieben drehen und wenden, wie man will, denn wie ich nun an diesem Stricke ziehe, so wendet sich auch das oberste Objectiv-Glaß hin, wohin ichs verlange.

5. Es ist dieses eine prächtige, und recht Königliche Invention eines Tubi, denn wenn nun manchmal ein Tubus 200 Schuhe lang ist, so erfordert er auch so viel in die Höhe, zumahl schief in die Höhe, wenn ich durch das unterste Glaß stehend hindurch schauen soll, dannenhero ist manch-

mahl ein solcher Mast-Baum nicht anders als ein hoher Thurm anzusehen, bey welchen ein eigener Kerl stehen, und dieses Glaß auf mein befehlen und zuruffen regieren muß, welches aber die Observation gewiß kostbar machet: Wenn man aber einen solchen schrecklich-hohen Mast-Baum nicht wohl haben kan, so kan man auch wohl einen etwas kürtzern auf ein Hauß oder Thurm setzen, man hat aber die Beschwerlichkeit, daß man den Kerl, der dabey stehen, und die Sache regieren muß, nicht wohl zuruffen kan. Im übrigen habe ich alle diese erforderte Nothwendigkeiten eines solchen curieusen Tubi etwas grösser zusammen bringen, mit eben denenjenigen gehörigen Buchstaben bezeichnen, und über diese Machine setzen lassen, allwo man sie nachsehen kan.

6 Die Gelehrten haben nicht geruhet, sondern täglich mehr hinzu gethan, und kan ich nicht umhin zu berichten, daß ein gewisser Frantzose, und guter Mathematicus, Nahmens Boffat aus Thoulose gebürtig, eine Invention habe, nach welcher man, vermittelst gewisser schlechter Plan-Spiegel, ohne den Tubum zu regen, die Sterne gar sehr leicht finden könne. Es ist dieses Kunst-Stück in dem *Diario* Eruditorum Parisiensi Part. XXIX. den 14. Dec. A. 1682. befindlich, und schmälet der Autor sonderlich auf ietzt angeführten Hugenium, daß er bey seinem überaus hohen Mast-Baume so schrecklich viele Stricke nöthig hätte, welche einem nicht unbillig leicht verwirren könnten, dannenhero braucht er

nichts

nichts mehr, als etliche Plan-Spiegel, welche oben bey dem äussern Ende des Tubi, (und solte er auch 1000. Schuhe lang seyn,) also befestiget sind, daß sie etwas schief stehen, und rings um den Tubum können beweget werden, in diese fället der verlangte Stern, wirfft sich auf das Objectiv-und von dar in das Ocular-Glaß, das man also denselben sehen kan; Also hat man gantz nicht nöthig den Tubum aus seiner einmahl gemachten Lage zu verrücken, sondern darff nur die Spiegel nach Beschaffenheit und Erforderung der Sterne rücken, welches gar leicht ist.

7. Dergleichen Tubis, davon ich biß anhero geredet habe, kan man unmöglich in die Sonne sehen, denn das erstere Glaß, nehmlich das oculare, hat einen Deckel, welcher so lang ist, als die Distanz seines foci oder Brenn-Puncts erfordert, und also wäre justement satt Gelegenheit da, mir das Auge auszubrennen. Wenn ich die feurigen Strahlen der Sonnen dadurch liesse in mein Auge fallen, dannenhero haben die Gelehrten aus denen ordinairen Tubis einen andern gemacht, den man nur allein bey Betrachtung des Sonnen-Cörpers gebrauchen kan, und diesen nennen sie Helioscopium,

8. Seine Verfertigung anlangend, kan dieselbe meist auf dreyerley Art geschehen. Erstlich mit gefärbten Gläsern, darnach mit angelauffenen Gläsern, und endlich mit Bedeckung der Gläser. Die erste Art ist die galanteste, und beständigste, und geschiehet wieder auf zweyerley

erley Art und Weise: Einmahl, wenn man den Tubum Cœlestem von zweyen Gläsern so wie sichs gebühret, gäntzlich lässet, und nur auf das oberste nemlich das Objectiv-Glaß annoch ein grünes, rothes, oder blaues Plan-Glaß färbet, und also durchstehet, so wirds zwar geschehen, daß die Sonne die Farbe des Glases annehmen wird, man kan aber doch alles dabey deutlich genug betrachten, und zugleich ohne Sorgen seyn, daß alsdenn die Sonne durch die Gläser brennen, und denen Augen Schaden thun werde. Solte aber ein Plan-Glaß oben auf dem Objective annoch zu wenig seyn, so kan man in die Mitte des Tubi noch eines einsetzen. Andern Theils geschiehet auch diese erste Art mit gefärbten Gläsern, wenn man das Objectiv-Glaß gar aus einem solchen gefärbten Glase schleiffet, und also hindurch siehet, sie müssen aber ungemein wohl und sauber poliret werden, weil die Farben dieselben doch noch dunckel genug machen.

6. Die andere Art wird mit angelauffenen Gläsern gemacht, wenn man ein rundes Plan-Glaß über der Lampe mit Rauch lässet anlauffen, und selbiges hernach zwischen das Objectiv- und Ocular-Glaß des Tubi setzet, so hindert dasselbige auch die Sonnen-Strahlen, daß sie das Auge nicht verletzen, doch ist diese Art so schöne nicht als die erstere.

10. Die dritte Art ist die schlechteste und leichteste, doch aber auch fast die gemeinste, indem man entweder über das Objectiv-Glaß ein Papier klebet,

bet, das nur mit einer Stecknadel eine Oeffnung bekommen hat, oder einen Flor darüber spannet, so werden die Strahlen der Sonnen gleichfals verhindert, daß sie nicht so häuffig auf das Auge fallen, und dasselbe verletzen könne.

Num. CII.

Unterricht,

Wie man mancherley gesunde und wohlschmeckende Aquavite, ohne besondere Kosten und ohne Feuer verfertigen könne.

In vorhergehender Numer C. p. 690 ist bey denen Branntewein zu brennen viel nützliches, auch p. 121. ein vortrefflich bewährtes Brust-Wasser, und 672. noch einiges angeführet, wie Aquavite zu bereiten sind. Da ich aber, als gleich die funffzehende Sammlung zum Druck zu befördern im Begriff war, von einem gelehrten Gönner, aus dem Waldeckischen Fürstenthum, unterschiedenes zu denen Sammlungen eingesand bekam, darunter folgendes recht wohl sich in dieses Stücke schickte, so habe solches auch nicht zurück halten, sondern in hierbey folgenden, andern Liebhabern auch bekannt machen wollen, es lautet also:

Man erwehlet hierzu, was einem beliebet, als Zitronen-Schalen, Pomerantzen-Schalen,

Kümmel, Anieß, Krause-Müntz, gedörrete Kirschen, oder was sonst gefällig. Was man nun erwehlet hat, stößt oder zerschneidet man gantz kleine, nimmt so dann eine reine Bouteille, und setzet auf selbige einen ziemlich grossen Trichter. In diesen Trichter macht man eine von Maculatur oder Lösch-Papier, oder aber, welches besser ist, von weissen Druck-Papier, eine gantz kleine Deute, welche aber unten nicht offen seyn darf, sondern etwas unten in der Spitze über einander muß geschlagen seyn. Hierauf macht man nun noch eine grosse Deuten, welche das Innwendige des Trichters gantz bedecken muß, und setzet selbige in die bereits in dem untersten des Trichters gelegte kleine Deute, und zwar so, daß sie allenthalben feste in dem Trichter herum liege. Hierein thut man nun die klein-geschnittene oder gestossene Ingredientien, und zwar zu einem Waldeckischen, oder zu zwey Sächsischen Maassen, eine ebenmäßige Hand voll, vermischet solche mit einem Löffel voll Cremore tartari, welcher die eigentliche Eigenschafft hat, die rechte Krafft aus den erwehlten Ingredientien in der Geschwindigkeit zu extrahiren, und thut auch zugleich etwa zu so gemeldter Portion 4. Loth Zucker Candi, oder aber einen guten Löffel voll Honig, welcher das Phlegma in etwas absondeet. Wenn nun dieses alles in den Trichter gethan, giesset man solchen voll mit gemeinem Frucht-Brannteweín. Und weilen das Erste gemeiniglich etwas trü-

trübe ablaufft, so gießt man solches, wenn etwa ein oder zwey Trichter voll abgelauffen, wiederum in den Trichter auf die Ingredientien, da man denn finden wird, daß hernach alles recht rein und durchsichtig ablaufe. Wenn nun dis wieder abgelaufen ist, gießt man das übrige nach und nach auf solche Ingredientien. Und weilen noch, nach Ablauf eines Maases, einige Krafft in den Ingredientien bleibt, thut man wohl, daß man das abgelaufene noch einmahl läßt durch laufen, welches aber nur Tropfenweise geschicht. Will man dem zu verfertigenden Aquavit eine beliebige Farbe geben, kan man solche durch ein klein wenig Saffran hoch gelb, durch Klapperrosen, und Sandelholtz roth, durch schwartze Gichtbieren dunckel-violet haben, wenn man nemlich solche Species, welche man beliebt, sogleich in den Trichter thut.

Diese Arth Aquavite zu machen, ist sehr nützlich und vortheilhafftig: Denn vorerst kan man, ohne des Gebrauchs zu seiner eigenen Gesundheit zu gedencken, damit mehrentheils eben dasjenige ausrichten, was man sonst manchmahl mit nicht geringen Kosten bey etwaigen Zuspruch ansetzen muß. So verliert man auch eben nicht viel hieran, immassen etwa von einem Waldeckischen Maaß der 16te Theil, und von einem Sächsischen Maaß der 8te Theil zurück bleibet.

Ich habe kurtz vorher der schwartzen Gichtbieren, oder so genannten schwartzen Johannis-Bieren gedacht. Man kan von diesen auf vor-

beschriebene Arth eine trefliche Medicin vor diejenigen verfertigen, welche mit der Gicht und Podagra geplaget sind. Denn wenn man von solchen einige Hände voll in eine Bouteille thut, ein Maaß guten Branntwein darauf giesset, solches einige Tage stehen lässet, und hernach in ob beschriebenen Trichter, nebst einem guten Löffel voll von dem Cremore tartari, auch etwas Zucker, oder Bienen=Honig thut, und gehörig filtriren läßt, gibt es eine gar gute Medicin zur præservation vor obgemeldte unangenehme Beschwerligkeiten; wie dieses von verschiedenen mit erwünschten Effect schon lange gebrauchet worden.

Num. CIII.

Fortsetzung von Speisen so in Haußhaltungen vorkommen.

Biber=Klee ist ein auserlesenes Kraut wider den Scharbock, besitzt ein scharffes flüchtiges Saltz, wärmet, trocknet, reiniget, verdünnet die zähen Feuchtigkeiten, eröffnet die Krös-Adern versüsset das saure saltzige Geblüt, widerstehet der Fäule, ist gut für Engbrüstigkeit und Miltz-Beschwerung. Die Wurtzel dienet wider den alten Husten. Das gantze Kraut in Wein oder Wasser gesotten, den Mund damit gespült, vertreibet die Mund-Fäule: die frischen Blätter heilen faule Geschwür an den Füssen.

Bie-

Bibernell, ist unter den Salat-Kräutern gar gut.

Bier, welches 1) aus reinem frischen Wasser, 2) guten Maltz, 3) gehörigen Hopffen, 4) wohl gekocht worden, 5) recht gegohren und ein wenig gelegen, 6) auch einen lieblichen Geschmack hat, ist gesund, alle saure und strenge Biere seynd sehr ungesund. Wie gutes Bier zu brauen, und wohlschmeckend zu erhalten, ist in der 89. und 95ten Nummer nachzusehen.

Bieß-Kohl, mit Fleisch-Brüh, Butter, Saltz und Pfeffer zugericht, ist nicht ungesund.

Birn, die besten und lieblichsten unter so vielen, deren über 200. Arten gezehlet werden, sind, die Bergemotte, Butter- Malvasir- Muscateller- Pfaltzgrafen- und Zucker-Birn; Alle liebliche Birn mäßig genossen, seynd nicht ungesund, hingegen saure, harte und steinigte Birn stopffen, wenn sie aber ein wenig gelegen haben, und gebraten oder gekocht werden, so werden solche verbessert und endlich zugelassen.

Garten-Künste.

Rothe Birn zu bekommen, geschicht, wann ein Pfropf-Reiß von einen Birn-Baum auf einen Maul-Beer-Baum gepfropfet wird, so trägt er rothe Birn.

Andere Garten-Verständige rathen, wer schöne rothe Aepffel und Birn verlangt, soll die Wurtzeln der Bäume umgraben, die Erde von Steinen und andern Unrath reinigen, von einem

frisch-geschlachteten Ochsen oder Kälbern das warme Blut an die Wurtzeln giessen, mit guter klarer Erde solche wieder bedecken, so werde das Erdreich nicht allein wohl gedünget, sondern von den auffsteigenden Safft bekämen die Birnen eine rothe Farbe, und würden nicht steinigt, wenn der Grund um die Wurtzel auf das kleineste gerädet, und mit Mist wieder zugedeckt werde.

Das Aepffel und Birn auf einem Baum wachsen, so spaltet man einen Apffel- und Birn-Zweig von einander, bindet beyde wieder zusammen, wie bekannt, daß sie gleichsam ein Zweig werden, und pfropfft selbige auf einen gesunden Stamm. Also kan man auch süß und saure Aepffel auf einen Stamm zeugen: und dergleichen mehrere Arten. Daß alles mit Baum-Wachs wohl muß verwahret werden, ist bey der Universal-Vermehrung öffters angeführet worden.

Wie Pfropff-Wachs und Baum-Salbe zuzurichten ist.

Diese Baum-Salbe wird von erfahrnen Gärtnern vor eine allgemeine gehalten, welche bey allen Baum-Schäden, wenn sie entweder an der Wurtzel, Stamme, Rinde oder Aesten Schaden genommen, beschmieret werden; Denn die Kranckheiten der Bäume sehr unterschiedlich sind. Man nimmt nemlich 3. Pfund Wachs, 2. Pfund Gloriet, ein viertel Pfund Honig, 1. Pfund weissen Weyrauch, ein viertel Pfund Mirobalani Citrini,

trini, vor 2. Groschen Schwefel, eine Hand voll Saltz, 1. Pfund Rindern Inschlitt, die Dinge, so man zerstossen muß, macht man, doch ein jedes besonders, wohl klein; Wachs, Gloriet, Honig und Inschlitt lässet man über der Glut in einem glasurten Topffe zergehen, man rühret darauf ein jegliches Pulver besonders in die zerlassene Materie, und läßt es auf dem Feuer eine halbe Stunde wohl sieden, muß aber darbey mit einem Stöckgen allezeit gerühret werden, damit es nicht anbreune, und wohl unter einander komme. Wenn es gnug gekochet hat, nimmt man es vom Feuer, setzet es mit dem Topffe weg, bis das Dicke zu Grunde gegangen ist, das obere klare giesset man ab, läßt es erkalten, und gebrauchet es alsdenn zu allerley Baum-Schaden.

Pfropff-Wachs.

Das Pfroff-Wachs wird folgender massen zubereitet: Nehmet 1. Pfund Wachs, rein, weisses Schuster-Hartz oder Pech, Terpentin und Baum-Oel, von jeden so viel zu obigen nöthig ist; Uber Kohl-Feuer gelinde sieden lassen, mit einem Stöcklein wohl unter einander gerühret, wann es kühler worden, durch einander geknethet, und in einer Schweins-Blase zum Gebrauch aufgehaben. Andere nehmen vor Terpentin und Baum-Oel, Schaaf- oder Rinder-Talg.

NB. Wann unter Baum-Salbe oder Wachs, Schwefel mit genommen wird, tragen die Bienen das-

dasselbige nicht wieder hinweg, wo an Bäumen solches gebraucht worden.

Blumen=Kohl, mit Fleisch=Brüh, Butter, Saltz und Pfeffer zugericht, taugt wohl zu essen. Wie mit den Saamen, Säen, und Pflantzen umzugehen, kan pag. 395. seq. nachgesehen werden.

Blut=Würste seynd ungesund, sintemahl das Blut aller Corruption unterworffen.

Bohnen, grüne Türckische oder Welsche Bohnen, ob sie zwar die meiste und beste Nahrung nicht geben, seynd dennoch nicht ungesund, wenn sie jung und erst ankommen, und mit Butter und Pfeffer zubereitet, genossen werden.

Ausgeschelte Bohnen auf obige Art bereitet, sind noch gut zu essen, doch ist gewiß, daß sie heutiges Tages von vielen verboten werden, weil sie die Sinne stumpf, und unruhige Träume machen. Mit Eßig zubereitet, sind sie sehr ungesund.

Bohnen=Mehl ist zu vielen Dingen nützlich, auch in den Rothlauffen. Aus der Blüthe ein Wasser bereitet treibet den Harn und Stein, und wird wider die Flecken des Angesichts gebraucht. Das Wasser, worinnen man Bohnen gekocht hat, soll die Wartzen wegnehmen, wenn man sich öffters damit wäschet.

Bohnen=Brey, von gekochten Bohnen mit Fleisch=Brüh, ist starcken Arbeits=Leuten gesund. Desgleichen auch grosse und kleine Feld=Bohnen, sowohl zugerichtet. Die grüne Bohnen geben die beste Nahrung eben nicht, wann sie aber mit

Butter und Pfeffer wohl zugerichtet worden, gesunder. Die Reiffen aber und gantz ertrocknete gehören eigendlich für die Bauers-Leute, oder andere, so grobe starcke Arbeit verrichten.

Bologneser- oder Bononische, auch Cervelate-Würste genannt, zu Zeiten genossen, helffen zur Dauung, denn alles was auf diese Weise von Fleisch und Gewürtz gemacht ist, kan, wegen seiner würckenden Krafft, nicht schädlich seyn; Wie solche zu machen, daß sie recht gut gerathen, ist in der 83sten Nummer, pag. 562. zu finden.

BonpourNickel, ist grob Rocken-Brod, vor starcke Tage-Löhner und Bauren.

Borragen-Blumen, sind gut unter die Salat-Kräuter zu streuen. Die gekochten Blätter davon erweichen den Leib, lindern den Husten, in Wein genetzt, erfreuen sie das Hertz. Die mit Zucker überzogene Wurtzel benimmt den Aberwitz in Fiebern, den Saamen in Wein gebraucht, mehret die Milch.

Borsdorffer-Aepffel, wenn sie etwas gelegen, und mürbe worden, sind gar gesund, und gekocht eine rechte Speise vor die Krancken. Einen Borsdorffer-Apffel, geschälet, in 4. Viertel geschnitten, (die Kernen und Zäsern davon gethan, deren gemeiniglich funffzehen sind in den Aepffeln, davon zehen hin und her durch das Fleisch sich erstrecken, und endlich oben in der Blüthe zusammen kommen: Die übrigen fünffe gehen gerade von dem Stiel zwischen dem Gehäuse durch nach der Blüthe, an welcher sie mit dem vorigen sich vereinigen,

gen,) und des Winters auf den Ofen lassen aus-dorren, daß es wie eine Kohle wird, hernach zu Pulver gestossen, giebt, wie schon gedacht, ein Zahn-Pulver. Ein mehrers von Aepffeln, sonderlich für rothe und flüßige Augen ist pag. 670. nachzusehen.

Brannteweín oder Aquavit, Chemnitzer Lufft-Wasser, Cardemumen-Brannteweín, und viel andere dergleichen mehr, seynd alle gut, doch soll man solche nicht allezeit, sondern nur als eine Artzeney, bey kalten Wetter, bösen Nebeln und unverdaulicher Kost, unter oder nach dem Essen, ein oder zwey Löffel voll trincken, macht eine gute Verdauung, und kommt darinn dem Magen zu Hülffe; Auch wenn man des Morgens früh Thee oder Coffee getruncken hat, und man ein wenig Aquavit darauf trincket. Brannteweín nüchtern zu sich genommen, schwächet den Magen, und zündet leichtlich die Lunge an. Will man aber sonderlich das letztere verhüten, so giesse man den Brannteweín aufs Brod, und esse es, so schadet es der Lunge im geringsten nicht.

Wie Brannteweín aus dem Getreide, Wein- oder Bier-Hefen zu brennen, zu destilliren, läutern und köstliche Aqua vitä zu machen, ist in vorigen Nummern zu finden.

Brassen sind gute Backfische, und gut zu essen.

Bratfische, und gemeine Weiß-Fische sind voller Gräten und nicht schmackhafft.

Brau-

Brauen, darzu muß die rechte Maaß an guten Maltz, Hopffen, und das Wasser aus schönen hellen Flüssen und Brunnen genommen werden. Saltzige, Morastige oder stinckende taugen nicht; Und wann das Brauen recht gerathen soll, so gehöret ausser obigen darzu, ein guter Braumeister, gutes Brau-Gefäß, und ein guter kalter Keller. Wo eines dieser mangelt, wird selten gut Bier fallen.

Braun=Kohl ist nicht ungesund, wann er mit Fleisch=Brüh, Butter, Saltz und Pfeffer zugerichtet wird.

Brey- oder Briehan, unter die berühmtesten und besten weisen Biere werden gezehlet der Halberstädtische Briehan, der Nimwegische Moll, das Mindische Bier, die Quedlinburgische Gose der Königlutterische Duckstein, der Güstrawsche Kniesack, das Kottwitzer Bier, und viel andere mehr.

Brey mit Milch von Weitzen-Mehl ist nicht gar gesund, macht Verstopffung, wann er aber mäßig genossen wird, so schadet er nicht.

Brey von Rocken=Mehl ist arbeitsamen Leuten gesund, und denen die keine grosse Arbeit thun, macht er den Leib schwer und verstopffet.

Brey von Buch=Weitzen, mäßig genossen ist gut und leicht zu verdauen, giebt jedoch wenig Nahrung.

Brey von gekochten Bohnen, und mit Fleisch-Brüh gemacht, gehöret vor starcke Leute.

Brod,

Brod, welches das gesundeste sey, ist noch streitig, einige halten das weisse Weitzen- und Semmel-Brod, andere aber, und zwar die meisten ein reines Rocken-Brod fürs beste. Das Getreide, so in leichten und trocknen Gründen stehet, soll besser zum Brod-Backen seyn, als was in fetten und feuchten Feldern wächset, und je frischer das Korn gedroschen, je besser, weisser, wohlgeschmackter wird das Brod davon. Das frisch-gebackene Brod muß nicht so fort als es aus dem Ofen kömmt, eingeschlossen, sondern erst an einen freyen Ort geleget werden, biß es sich abgekühlet. So muß auch das Gewölbe oder der Ort, da man es zu verwahren pflegt, nicht zu feucht und nicht zu trocken seyn, sonst wird es gar bald abgeschmackt oder hart.

Das Brod hat vor sich eine nährende und stärckende Krafft, und hilfft auch daß die andern Speisen besser verdauet werden, und zu der Nahrung des Menschen gedeyhen, daher es ein unentbehrliches Mittel ist zur Erhaltung der Gesundheit und des Lebens. Demnach sollen in künfftiger Sammlung einige Regeln davon, so der Gesundheit des Menschen wegen sind angemercket worden, nebst der Fortsetzung folgen.

)o(

Kern
Anmuthiger und Zeit-kürtzender,
Eines auserlesenen Vorraths curieuser
und nützlich-gesammleter

Wissenschafften

und derer brauchbaresten

Kunst-Stücke,

Welche
Aus Mathematischen, Medicinischen, Chymischen, Mechanischen, Historischen, Oeconomischen und vermischten Materien derer besten alten und neuern gedruckten Bücher, geschriebenen Blättern, berühmter oder erfahrner Männer und guten Künstler mitgetheilten Experimenten hergeleitet werden,

Also:
Daß solche nicht allein zur Gemüths-Belustigung im Lesen, sondern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haushaltungen so wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor Künstler und andere Profeßionen dienlich sind.
Darbey vieles mit nöthigen und saubern Figuren erläutert,
Auch allemahl bey 18. Stücken mit einem gehörigen accuraten Register versehen wird.

Sechzehende Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken,
Buchhändl. und Universitäts-Buchdrucker, 1745.

Num. CIV.

Paracelsi unvergleichliches Wund- und Heil-Pflaster.

ES ist in der Neundten Sammlung, p. 411. seq. schon ein vortrefflich, an unterschiedenen Orten, und noch viel mehr Menschen, in allerhand Zufällen, bewährt-befundenes Pflaster beschrieben. Nachdem aber ein sehr werther Gönner in dem Waldeckischen, (der schon öffters, dem Publico zum besten, probirte Kunst-Stücke in die Sammlungen überschickt,) unten folgendes Pflaster zum Gebrauch im Hause beständig gehabt, aber das Recept davon nicht besessen, so hat er den vornehmen und gelehrten Mann, der es im Besitz gehabt, ersucht, ob ihm nicht beliebte, dem Nächsten zum Besten, es zu communiciren, darauf er so gütig gewesen, und die Beschreibung davon unter seiner eigenen Hand mit übersand; es ist darbey nichts, als die teutsche Ubersetzung von dem grossen Nutzen des Pflasters darzu ge-

bracht worden. Das Recept und Bereitung lautet also:

Nimm Galbani, und Opponacis jedes 2. Loth 1. Quentl. Ammoniaci und Bdellus, jedes 9. Loth. Diese Gummi zerstoß aufs zarteste, oder zerschneide sie, leg sie einen Tag und Nacht in eine verglasurte Kachel, geuß daran guten Wein-Eßig so viel nöthig, und koche diese Stücke auf einem Kohlfeuer gantz gemächlich, damit die Gummi gäntzlich zergehen. Hernach geuß siedend heiß dieses zusammen in einen Beutel, seihe und drücke es hindurch, daß die unbrauchbaren Unreinigkeiten im Beutel bleiben. Dieses Durchgeseihete koche hernach bis der Eßig davon gesotten gantz langsam unter stetem Umrühren, damit die Materia nicht anbrenne. Ist der Eßig abgesotten, so nimm es vom Feuer, und decke die Materiam zu. Hernach nimm Baumöhl ein halb Pfund und 4. Loth, neu rein gelb Wachs ein halb Pfund, thue diß in einen Kessel, darein ein Eymer Wasser gehet, und setze ihn über ein Kohlfeuer und laß das Wachs in Baumöhl langsam zergehen, wann das zergangen, so thue darzu 1 und ein halb Pf. Bleyglätte, koche und rühre es so lange bis die Bleyglätte geschmoltzen, und anfängt bräunlich zu werden, und wenn du etwas in kalt Wasser wirffest, es zusammen klebe. Hiernechst nimm die vorhin gesottene Gummi und wirff einer welschen Nuß groß in die heisse Materie, und halt damit nach einander an bis die Gummi alle zergangen, rühre fleißig und gib wohl

Acht

Acht, daß diese erhitzte Materie nicht überlauffe. Hernach wenn alles wohl geschmoltzen, so nimm den Kessel vom Feuer, und thue darzu folgende wohl pulverisirte Stücke: Aristol. longæ & rotundæ, (lange und runde Oster-Lucey) Tutien, Thuris albi, (weissen Weyhrauch) Myrrhæ, (Myrrhen) Mastix, und Lorber-Oehl, jedes zwey Loth, feinen Terpentin 8. Loth. Koche die Materie wieder unter steten Umrühren langsam. Und so du wissen wilt, ob sie des Kochens genug habe, so nimm ein wenig auf den Rühr-Spatel und thu es in kalt Wasser, wenn denn die Materie nicht zu weich an den Fingern hänget, so ist sie recht. Dann nimm sie vom Feuer und rühre sie stets um, bis sie erkaltet. Dann nimm sie heraus, und schmiere die Finger mit Camillen- oder Rosen-Oehl, und knete sie braf durch, daß keine Kluntern darinne bleiben, und behalte sie in einer Blase.

Zum Gebrauch.

Uber 30. bis 40. Jahr ist dis Pflaster so gut, als frisch.

Hoc Emplastrum est magis divinæ quam humanæ virtutis. Valet ad omnes plagas novas & antiquas: abstergit, mundificat, carnem bonam generat, consolidat ex fundo plus una septimana quam aliud in Mense: nec permittit fieri aliquam putrefactionem & corruptionem, nec malam carnem generat. Valet omnibus nervis incisis & conquassatis & Musculis.

lis. Valet omnibus inflaturis, extrahit ferrum, plumbum & lignum plagæ impositum. Valet contra omnes morsuras, cujuscunque morsuræ bestiæ venenosæ & puncturas Serpentis, maturat, sanat omne generatum cujuscunque Apostematis Superpositum; valet in membris generativis, si ibi fuerit corruptio. Valet contra cancrum, fistulas, Erysipelas: sedat dolores cujuscunque plagæ.

Lavetur pes podagricus vino adusto calido & imponatur hoc Emplastrum &c.

Die Ubersetzung in Teutschen lautet folgender massen:

Die Würckung dieses Pflasters ist mehr Göttlich als Menschlich. Es dienet bey allen alten und neuen Wunden: Es reiniget, läßt frisch Fleisch wachsen, heilet aus dem Grunde, und zwar in einer Woche mehr, als ein anders in einem Monate; es läßt keine Fäulniß entstehen oder andere Schäden, bringt kein wild Fleisch hervor; es ist gut wenn man die Nerven oder Spann-Adern oder die Musculn zerschnitten oder gequätschet hat. Es thut Dienste beym Geschwulste, ziehet Eisen, Bley und Holtz, wenn es auf die Wunde gelegt wird. Es hilfft wider alle Bisse, von was vor einem gifftigen Thiere sie auch seyn mögen, auch wider den Stich einer Schlange; es bringt zur Reiffe und heilet alles, was von irgend einem Geschwüre hervor zu wachsen pflegt; Ist gut bey denen zur Fortpflantzung des Geschlechts gehö-

gehörigen Gliedern, wenn daselbst sich einiges Ubel mercken läßt. Es dienet endlich wider den Krebs, die Fisteln, das Rothlauffen, und stillet die Schmertzen einer jeden Wunde. Der mit dem Podagra geplagte Fuß wird mit warmen Brandewein gewaschen, und das Pflaster aufgelegt ꝛc.

Num. CV.

Von Pastinac, Pasternack, Pasternat.

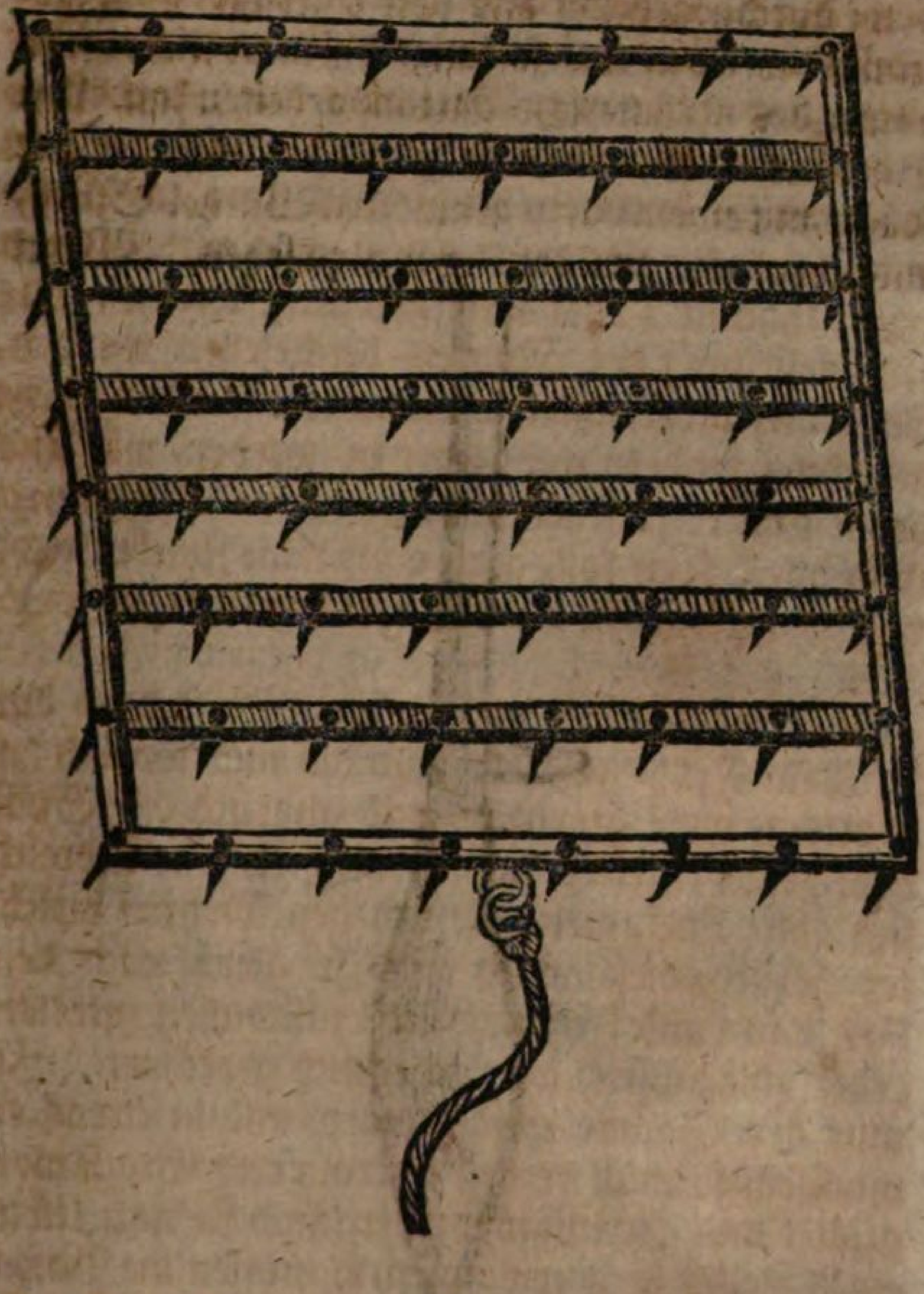
Dieser giebt es zweyerley Gattung, als die langen in der Grösse einer Möhren, und die runden mit dicken Köpffen und kleinen Schwäntzen, weßhalber man von der ersten Sorte sich anschaffen muß, auf zweyerley Manier werden sie erzogen. Erstlich wird solches Land darzu erwehlet, welches zwey bis drey Jahr vorhero gedungen und gebrauchet worden, denn wenn man solche auf das neue gedüngte Land säen wolte, so bekommen sie viele Zacken oder Schwäntze, daß sie aber davon, wie Herr D. Eltzholtz in seinen Garten=Bau berichtet, wurmicht und einen übeln Geschmack bekommen solten, habe niemahlen gefunden, nur daß sie nicht ein so gutes Ansehen haben, überhaupt mercke man, daß alle Wurtzeln, als Pastinack, Möhren, Haser=Wurtz, rothe Ruben, weisse Ruben, und dergleichen besser auf dem Lande, welches,

wie gemeldet, zwey biß drey Jahr zum Blu-men-Kohl, u. Zwiebeln vorhero gebrauchet worden. Das Land wird vor Winter im October, November oder December wohl gegraben, so bald als nur möglich im Früh-Jahr und in das Land zu kommen, die Zeit ist etwa im Mertzen, so kan der Saamen gesäet, und mit Kärsten untergehäckelt (oder untergezogen) werden, wie bey Bestellung der Möhren beschrieben worden, wenn dieses verrichtet, so brauchet das Land nicht gerechnet, sondern nur geeget zu werden, wie aus der Figur I. zu sehen, welche drey Schuh lang und breit seyn soll, auch müssen die Zincken nicht von Holtz, sondern von Eisen verfertiget werden.

Die andere Erziehung anlangend, so wird das Land im Früh-Jahr, so bald als nur möglich zu arbeiten, wohl gegraben, und alsobald der Saamen gesäet; mercke hierbey wohl, ehe das Erdreich sich abtrucknet, gleichwie bey den Möhren berichtet worden, diesemnach wird so gleich nach dem säen das Land Fuß vor Fuß zusammen getreten, (oder eingefüsselt) und ordentlich gerechnet. Ist nun der Saame aufgegangen und in etwas erwachsen, so muß er von Unkraut und Grasse wohl gejätet und gereiniget werden, sind sie nun etwan eines Zolles hoch erwachsen, so müssen die Pasternack einer guten Spannen weit von einander stehen und die übrigen mit denen Jäte-Hacken hinweg geschnitten werden, und darff man sich nicht besorgen daß es Schaden bringen möchte, wie

mir

Fig. 1.



mir öfftèrs begegnet, daß die Leute gesprochen, es ist schade vor dieses schöne Pfläntzgen, und wenn dieses nicht geschiehet, so versichere, daß unmöglich was rechtes daraus werden wird, den Sommer

über muß es mit denen Jäte-Hacken verschiedene mahl durchgearbeitet und von Unkraut wohl gereiniget werden, und so lange biß man nicht mehr wegen des Kräuterichs darinne arbeiten kan. Um Bartholomäi kan man sie zum Verkauff oder zur Küche, mit einem darzu gemachten Wurtzel-Spieß, ausheben, wie aus der Figur 2. zu sehen. Wenn

nun der Winter herbey nahet, so kan man zum voraus eine Quantität ausheben lassen, um dieser den Winter über sich bedienen zu können.

Bey

Bey dem herausholen derer Wurtzeln, wird das Land zum voraus fein Reihen weisse mit denen Kärsten vorgehacket, daß die Wurtzeln an denen Köpffen von der Erde frey stehen, so dann werden sie mit dem Spiesse gehoben. Dieses Hacken muß aber fein ordentlich geschehen, denn durch diese Arbeit habe ich zum Vortheil, daß ich das Land auf das Früh-Jahr nicht wiederum arbeiten muß, und kan es alsobald, wenn die Säe-Zeit herbey, mit allerhand Specerey bestellet werden. Die Wurtzeln werden zu Winters-Zeit theils im Keller, theils im Garten in denen Gruben verwahrlich aufbehalten, welche zwey Schuh tieff in die Erde gemachet werden, in diese leget man die Wurtzeln hinein, und mit der herausgeworffnen und geschauffelten Erde wiederum wohl bedecket, diese können zu Winter-Zeit bey den allerstärckſten Frost geholet werden. Den Saamen zu erziehen ist gar leicht, man nimmt im Früh-Jahr die allerschönsten, gleichesten und reinesten, welche keine Neben-Wurtzeln, sondern dicke Schwäntze haben, daß die Wurtzeln nach und nach zu gehen, und verpflantzet sie einen Schuch weit, Reihen weiß, von einander, wenn sie nun anfangen zu wachsen, müssen sie verschiedene mahl mit breiten Hacken durchgearbeitet und von Unkraut reinlich gehalten werden. Wenn nun der Saamen gelbe und zur Reiffung gelangen will, so muß unterweilen darnach gesehen werden, denn es wird immer ein Saamen-Stern eher reiff als der andere, son-

sonsten fället er aus, auch führet ihn der Wind leichtlich hinweg. Der Saamen gehet nicht länger denn zwey Jahr auf, jedoch ist solcher im ersten Jahr besser zu gebrauchen, und gehet man damit am sichersten. Er blühet im Monath Julio.

Anmerckung.

Hierbey sind zwey Regeln, welche bey Bestellung überhaupt höchst nöthig zu mercken, als:

Regula 1.

Wird das Land im Früh-Jahr gegraben, so werden alle Saamen eingefüsselt, hernach gerechnet. (Einfüsseln ist ein terminus technicus und bedeutet so viel, daß man Fuß vor Fuß den Saamen eintritt,) welches oben an seinem Orte schon angemercket worden.

Regula 2.

Wird aber das Land vor dem Winter gegraben oder geackert, so werden alle Sämereyen mit Kärsten unterzogen und geeget, (Ist gleichfals ein terminus technicus, und heisset so viel als unterhäckeln,) wie aus der Figur 1. zu ersehen.

Num. CVI.

Von rothen Rüben.

Diese Rübe verlangt ein wohl gedüngt Land, welches zuvor zwey oder drey Jahr zum andern Früchten gebrauchet worden, das Land kan sowohl im Herbst als auch im Früh-Jahr gegra-

gegraben werden, die Aussaat dieses Saamens geschiehet in der Helffte des Monaths Aprilis und Anfange des May-Monats; Den Saamen früher in das Land zu bringen, ist nicht zu rathen, indem sie, wenn der Saamen eher gesäet wird, leicht in Saamen schiesset. Um Erffurth pfleget man gantze Aecker voll zu säen, und gehöret auf einen Acker 1. Erfurthische Metze oder fünff Pfund Saamen, es bestehet aber ein Acker aus 168. Quadrat-Ruthen, die Ruthe aber in vierzehen Schuhen. Ist nun das Land vor Winter gegraben worden, so wird der Saamen unter gehäckelt und geeget, wird es aber im Früh-Jahr gegraben, so kan der Saame eingefüsselt und gerechnet werden, hierbey können die in voriger Nummer bey den Pasternack beschriebenen zwey Regeln observiret werden. Wenn sie nun aufgegangen und in etwas erwachsen, so muß das Land vom Unkraut gereiniget und gesaubert werden, man lässet es also dabey beruhen, biß die Blätter etwan zwey biß drey Zoll erwachsen, so werden sie verzogen, oder auch mit denen Jätehacken durchgeschnitten, doch also, daß die gröste stehen bleibet, welche aber näher denn ein Schuch bey einander stehet, muß gleichfals hinweg geschnitten werden. Es pflegen allezeit in einen Korn, wenn dasselbe von einander geschnitten oder zerbissen wird, drey biß vier Körnlein sich zu befinden. Diejenigen so verzogen worden, welche nicht viel Zasern und Neben-Wurtzeln haben, können auch Reihen-Weiß einen Schuch

in

in das Quatrat verpflantzet werden, wenn man aber dergleichen viel benöthiget wäre, könten die übrigen auch zum verpflantzen genommen, jedoch müssen ihnen zuvor die Fahsen und kleineren Wurtzeln benommen werden. Daß aber diejenigen Rothen Ruben, wenn sie nicht verpflantzet werden, Neben-Wurtzeln bekommen solten, kommt nicht daher, daß sie stehen bleiben, sondern bloß allein von den Saamen, welcher von keiner guten gleichen und reinen Art gezeuget worden. Gleich vor oder nach Michaelis werden sie mit einen darzu verfertigten Wurtzel-Stecher ausgehoben. Man lässet sie auf einen Haufen bringen, und bedecket sie mit der Erden, biß die Fröste sich einstellen, so dann verfertiget man eine Grube drey Schuh tief, schüttet die Ruben hinein, und bedecket sie hernach mit der ausgeworffenen Erde, so werden sie sich den Winter über wohl erhalten und nicht leicht verfaulen, jedoch muß ihnen das Kräutrich vorhero abgeschnitten werden. Zum Saamen werden die schönsten, rothesten, gleichesten und reinesten, welche keinen Neben-Zacken haben, ausgesuchet, und wie gemeldet, den Winter über verwahrlich aufbehalten. Auf das Früh-Jahr wenn man vermercket, daß keine starcke Fröste mehr kommen möchten, werden sie Reihen weiß, mit einen grossen Pflantzer, anderthalb Schuh weit von einander gepflantzet, die Saamen-Stengel schiessen wohl drey Schuh in die Höhe, weßwegen man Pfähle darbey stecken und sie an-

bin-

binden muß, damit der Wind sie nicht entzwey schlagen könne. Wenn der Saamen reiff ist, rauffet man das Kraut samt der Wurtzel aus, bindet es zusammen, und hänget solche auf einen lüfftigen und schattigten Boden auf, damit der Saamen reiff und desto besser trucken werde.

Anmerckung.

Weilen sie bey uns Ackerweise bestellet werden, so ist hierbey wohl zu mercken, daß man auf den Acker wo sie gestanden, keinen Winter=Rocken oder Korn, vielweniger Weitzen bestellen soll, weilen wenig oder nichts daraus werden wird, ob das Land gleich gute Besserung noch hätte, zur Noth lässet sich es noch practiciren, daß man auf das Früh=Jahr, Sommer-Korn oder Rocken, Sommer=Weitzen darauf bestellete, am besten aber ist es, daß man Mohne oder Safflor darzu erwehlete. Hierbey habe auch noch bemercken wollen, daß man sie theils den Winter über im Keller, oder an einen andern Orte, wo ihnen der Frost nicht schaden kan, verwahren soll, und leget sie Reihen weiß in den Sand, doch also, daß das Hertz oben nicht bedecket werde, damit sie ausschlagen und auswachsen können, diese ausgewachsene Blätter werden zu Ausschmückung derer Schüsseln und Speisen gebrauchet, welche wegen ihrer dreyfarbigen Couleur ein nettes Ansehen machen, so, daß man sein Vergnügen daran findet, auch habe mich vielmahleu

len verwundert, daß sich vornehme Herrn, wenn sie diese Blätter gesehen, darüber aufgehalten, und nicht errathen können, was es sey, biß man es ihnen eröffnet. Noch eines ist bey Einlegung dieser Ruben im Keller zu bemercken, wenn der Sand zu trucken seyn solte, muß solcher zuweilen begossen werden.

Einen schönen rothen Wein in 24. Stunden mit einer rothe Rüben zu præpariren, so gut, als wenn er aus lauter Beeren gemacht wäre.

In einen halben Eymer und so fort, nach Proportion und Quantitæt des Weines, nimmt man eine gantze rothe Rübe, selbige wird gekocht, und von ihrer auswendigen Schaale gesaubert, in runde Scheibigen oder lange Stücke geschnitten, so dünne und schmal man will, und das Spund-Loch zuläßt, solche durchzubringen. Selbige in ein rein, zart leinen Säcklein gethan, und ins Faß gehencket; Binnen 24. Stunden ist der Wein so schön an der Farbe, als man es verlangt. Giebt ihm auch eine Süsse, so zu admiriren.

Num. CVII.

Vom Gebrauch derer Tuborum.

I.

Dieser ist an sich gar bekandt, und weiß man wohl, daß diese Instrumente theils auf der Erde, theils auf dem Meer mit

gar grossen Nutzen gebraucht werden. Gleich zu Anfange ihrer Erfindung wurden sie von denen Kriegs-Officirern mit gar grossen Nutzen im Felde gebraucht, um mit denenselbigen in der Feinde Lager zu sehen, und dessen Beschaffenheit, wie auch ihre Arbeit, und ihr Vornehmen zu erkundigen, weil aber diese Observationes, wenn sie von denen Feinden in Augenschein genommen, offters gar übel belohnet wurden, denn bißweilen eine Stück- oder andere Kugel derselben ein blutig Ende machte. Aber auf dem Meere ist ein Tubus von 2. 3. biß 4. Gläsern annoch das gewöhnlichste Instrument, mit welchen man entweder das ferne Land, oder die weit ankommende Schiffe zu betrachten pfleget, was sie vor Flaggen führen, und ob sie Feind oder Freund, wie viel Seegel und Canonen sie haben rc.

2. Am Himmel kan man damit nicht nur die Sterne, den Mond, und die Sonne sehen, sondern auch deren Finsternisse betrachten, und die Grösse ihrer Cörper damit abmessen. Die Nachricht, welche uns der vortreffliche Italienische Mathematicus Galilæus Galilæi von seinen Observationibus, die er von denen Sternen gemacht, giebet, sind sehr curieus und angenehm, und lauten dieselbigen von mir ins teutsche übersetzt, also: Unter denen Sternen der 6ten Grösse wirst du mit dem Tubo eine dermassen grosse Anzahl anderer, die du mit dem blossen Auge nicht sehen kanst, antreffen, daß es fast unglaublich ist. Denn du wirst

noch mehr als 6. andere Arten von Grössen antreffen, die wir grösser, als diejenigen von der 7ten Grösse der sichtbahren, oder von der ersten Grösse der unsichtbahren nennen könnten, massen sie mit Hülffe des Tubi viel grösser und heller erscheinen, als die von der andern Grösse, wenn man sie mit blossen Augen ansiehet. Damit du aber von ihrer fast unglaublichen Menge einiges Zeugniß haben mögest, habe ich etwas davon hieher setzen wollen, damit man von dem übrigen einiger massen sich einen concept machen könne. Anfänglich wolte ich die gantze Constellation des Orionis abbilden, weil mich aber die wenige Zeit, und die grosse Menge der Sterne davon verhinderte, habe ich dieses Vorhaben biß auf eine andere Zeit verschoben, - - - - - - was drittens von uns ist observiret worden, ist die so genannte Milchstrasse gewesen, oder diejenige Sache, welche man vermittelst derer Tuborum dermassen deutlich mit Augen betrachten kan, daß beydes die vielen Zänckereien derer Philosophen, welche dieselbe etliche Jahrhundert her gemartert haben, gäntzlich dadurch gehoben, als auch wir selbst von vielen Wort-Gezäncken dadurch sind befreyet worden. Denn die Galaxia, oder Milchstrasse ist nichts anders als ein Zusammen-Fluß unzehlicher Hauffen-weiß zusammen gesetzter Sternlein, denn man

mag

mag den Tubum richten wohin man will, so wird man alsobald eine ungemeine grosse Anzahl Sterne ins Gesicht kriegen, deren etliche ziemlich groß und deutlich sind, die Menge aber derer andern kleinern ist unzehlig. Weil aber nicht nur diese Galaxie wie eine klare Milch, und wie eine weisse Wolcke anzusehen ist, sondern noch viele andere kleine Rundungen hin und wieder am Himmel von eben dieser Farbe erscheinen, so findet man auch in diesen, wenn man den Tubum dahin richtet, einen ziemlichen Hauffen kleine Sternlein. Weiter, (dieses wird dich sehr wundern,) habe ich auch befunden, daß diejenigen Sterne, welche die Astronomi Neblicht genennet haben, vielmehr ein Zusammen-Fluß gar vieler kleinen Sternlein sind, von deren Strahlen-Vermischung, weil ein jedweder wegen seiner Kleinigkeit, oder ungeheurer Entfernung von uns nicht deutlich genug kan gesehen werden, diese Weisse entstehet, welche doch biß anhero nicht für einen Stern, sondern für einen dichten Theil des Himmels ist gehalten worden, der entweder das Licht der Sternen, oder gar der Sonnen zurück schlüge. - - - So weit gehen die Gedancken und observationes dieses berühmten Galilæi.

3. Es ist eine unter denen Gelehrten gar zu bekandte Sache, wegen welcher aber biß dato ge-

stritten, und deßwegen denen Mathematicis gar vieles aufgeleget wird, daß nicht nur in dem Mond, sondern auch in denen andern Planeten, ja, welches noch mehr ist, auch in denen andern kleinen, theils auch unsichtbahren Sternen wahrscheinlicher weise Leute wohneten. Nun kan und mag ich anietzo diese Mathematicos nicht von denen vielen Auflagen befreyen, womit sie deßhalben von denen Leuten, manchmahl Gelehrten, manchmahl Ungelehrten sind beleget worden; Vielweniger kan ich anietzo dem geneigten Leser ein Genügen thun, mit Untersuchung dieser Meynung, in wie weit sie Grund habe, oder nicht; Am allerwenigsten kan ich meine deßfals habende Gedancken sattsam an den Tag legen, weil der wenige Raum diejenige Sachen abzuhandeln befiehlet, die die Ordnung haben will. Aber gewiß ist es, daß die Mathematici guten Theils darinne gefehlet, und also denen Leuten Gelegenheit gegeben haben, (sonderlich denen Ungelehrten, die die Natur und Unterscheid der Wahrheit, und der Wahrscheinlichkeit nicht verstehen,) darüber zu scoptisiren.

Dahero nun ist es geschehen, weil die Mathematici geglaubet haben, daß in diesem Monde Leute wohnen, daß sie sich auch aus eben dieser Ursache eingebildet haben, die Flüsse, und die Berge, sammt dem trockenen Lande darinne zu sehen, weswegen sie dem Monde auch faciem rugosam, ein runtzelichtes Angesicht beylegen, welches man auch mit seinen blossen Augen sehen kan,

weil

weil der Mond viele dunckele Flecken in sich hält. Die duncklen Flecken sind Wasser, denn dieses verschlinget in sich alle Sonnen-Strahlen, und schlägt keinen wieder biß an unser Auge zurück, welches die Ursache ist, daß uns diese Flecken danckler erscheinen [als die andern], denn diese sind festes Land, dieses aber verschlingt keine Sonnen-Strahlen, sondern schlägt sie alle mit grosser Gewalt zurücke, dahero glänzt es von ferne. Und so muste auch denen Einwohnern dieses Mond-Cörpers, (wenn es würcklich wahr wäre, daß es welche gebe) unsere Erde auch vorkommen, nemlich so helle und danckel untermenget, wegen des Wassers, und der festen Erde, das Wasser würde danckel seyn, die feste Erde aber würde glänzen, wie man solches auch so schon siehet, wenn die Sonne die Berge beleuchtet, und frühmorgens, nach der Rede-Kunst zu sagen, die Spitzen derselben vergüldet.

4. Daß die Mathematici den gantzen Mond-Cörper beschrieben und austheilen, und einem dieses, einem andern ein anderes Land zugeeignet haben, das ist wahr, dahero auch der Herr Mencke in seiner Charlatanerie der Gelehrten, sich darüber mocquiret hat, aber es ist dieses keine Thorheit, sondern eine besondere Bedachtsamkeit zu nennen, massen diese Benennung nicht etwa aus einer unnützlichen Caprice herfleußt, sondern ihren Nutzen hauptsächlich in denen Mond-Finsternissen ausweiset; Denn es ist Weltkündig, daß der Mond, bey etwa sich ereigenden Finster-

nissen bißweilen mehr, bißweilen weniger verfinstert wird, wenn nun ein Mathematicus seine observationes mit dem Tubo macht, so macht er sie nicht nur allein zu seinem Nutzen, sondern auch andern Mathematicis dieselbigen zu eröffnen, wie weit nemlich in seinem Lande der Mond wäre verfinstert gewesen, und wie alle Minuten, auch wohl alle Secunden, diese Finsterniß an dem Monds-Cörper fortgerücket wäre: Wobey sollen sich aber nun die frembden Mathematici dieses einbilden, wenn sie nicht schon alle Fleckgen des Mondes unter sich selbst zuvor verglichen, abgetheilet, und zu desto bessern Verstande mit einem gewissen Namen beleget hätten; Denn beschreiben lässet sich eine Sache nicht, die von Secunden zu Secunden sich verfinstert, ich muß nothwendig eine Abtheilung dieses Cörpers wissen, die denen andern auch schon muß bekandt seyn. Und das ist also die eintzige Raison derer Mathematicorum, wenn sie den Mond-Cörper also eingetheilet und benennet haben, bloß, damit die andern sie verstehen können, wenn sie von denen unterschiedenen Orten ihrer Finsterniß, wie dieselbe fortgeruckt sey, reden, denn das verstehen alle Mathematici, wenn ich sage: Mons Porphyrites, (denn das ist auch ein Wort, mit welchen ein Theil des Mondes benennet wird,) sey verfinstert gewesen, sie werden mich aber weniger verstehen, wenn ich ihnen mit vielen Worten dasjenige Plätzgen umschreiben will, und werden doch nicht wissen, ob ich dieses, oder nicht vielmehr ein anders meyne. u. s. w.

Von

Von denen danckelen und lichten Flecken der Sonne.

1. Wenn man diese sehen will, so muß man ein Helioscopium bey der Hand haben, welches Instrument ich in vorhergehender Sammlung beschrieben habe, damit man mit grosser Bequemlichkeit dieselbe observiren möge. Es ist aber nicht zu sagen, was die Gelehrten auch in diesen Stücke vor vielerley widerwertige Meynungen hegen: Wahr ist es, wenn man in diesen hitzigen Cörper siehet, daß er einem nicht anders vorkommt, als ein siedendes, brausendes und aufwallendes Meer, dessen Wellen etliche helle, etliche aber dunckel sind, ob sie aber gleich in der Sache selbst mit einander einig sind, so sind sie doch über deren Ursprung noch biß dato mit einander uneinig. Dieses ist gewiß, daß diese hellen und duncklen Sonnen-Flecken, bißweilen, wenn viele danckle Flecken erschienen sind, Kälte bedeutet haben, wenn aber wenig danckle, hergegen viel helle da gewesen, Hitze, bißweilen auch hitzige und pestilentzische Kranckheiten mit sich gebracht haben. Uberhaupt aber haben die Gelehrten observiret, daß diese Flecken mit dem Sonnen-Cörper herumgehen, so, daß sie fast meistentheils in 27. Tagen herum, und an eben diese Stelle wieder gekommen, an welcher sie zuvor gestanden, woraus diejenigen, welche mit Copernico glauben, die Sonne stünde mitten, und die Erde gienge um dieselbige herum, beweisen, daß die

Sonne nicht stille stehe, sondern um ihren eigenen Mittel-Punct herum gehe, mithin die andern Planeten mit sich herum bewege, und in 27. Tagen solches einmahl verrichte.

2. Die Tubi so, und an sich selber thuns nicht, daß man damit die Grösse des Sonnen- und Mond-Cörpers könnte abmessen, sondern es gehöret ein Instrument darzu, welches von dem Grichischen Wort μέτρον ein Maaß, seinen Nahmen hat, und deßwegen Micrometrum genennet wird. Es wird aber ein solches Instrument in denen Tubis darzu gebrauchet, daß man, wenn man entweder nach der Sonnen, oder nach dem Mond siehet, die scheinbahre Grösse desselben damit abnehmen möge, und wird auf unterschiedene Art und Weise gemacht: Die aller simpleste und schlechteste ist die, welche ein gelehrter Frantzose Millieti Dechales gebraucht hat, und aus einem Netzlein bestehet, das entweder aus Pferde-Haaren, oder Seiden-Faden, die sich gerade durchschneiden, zusammen geflechtet ist, dieses wird mitten in eine Röhre des Tubi zwischen beyde Gläser aufgespannet, wenn man nun dadurch siehet, mercket man wie viel solcher Gittergen von demjenigen Sterne eingenommen werden, diese träget man hernach aufs Papier, so hat man den scheinbahren Durchschnitt eines solchen Sternes. Die Pariser Astronomi haben eine andere Invention, und haben auch solche im Jahr 1706. in ihrer Historie der Königl. Academie der Wissenschafften p. 212. der Holländische Edition de-

nen

nen Gelehrten mitgetheilet, und solche sonderlich bey Sonnen-Finsternissen mit gar grossen Nutzen gebrauchet; Diese bestehet aus vielen runden Ringelgen, welche von dem Sonnen-Cörper 12. Finger breit vorstellen, und also auch denselben leicht abmessen, massen man nur mercken darff wie viel Ringelein von dem Licht der Sonnen bedeckt werden. Andere haben nur schlecht weg 2. Schrauben gehabt, welche durch die Röhren des Tubi hindurch gehen, und wenn sie z. E. nach der Sonnen gesehen, mit diesen Schrauben so weit geschraubet haben, biß beyde äusserste Ende derselben die äussersten Theile des Sonnen-Cörpers berühret haben, wodurch sie denselben gleichfals haben abmessen können. Vieler anderen ihrer Invention zu geschweigen, weil solches der Raum nicht gestattet.

Num. CVIII.

Von Lampen,

Welche nicht allein der Invention nach artig lassen, sondern auch bequehm und nutzbar sind.

Es wurde aus dem Waldeckischen, von einem geneigten Gönner, mir eine Beschreibung und Abriß von einer vortheilhafften Lampe zugeschickt, so er selbst erfunden, und nach und nach verbessert, da zu glei-

cher Zeit mir eine gantz neue Invention zu Gesichte und in die Hände kam, welche nicht unrecht, sondern wohl ausgesonnen war. Wie nun bishero geschehen, daß alles, was nützlich ist, ich erhalte es von entfernten Orten oder in der Nähe, von Patronen, Gönnern und guten Freunden, denen hochgeneigten Liebhabern in denen Sammlungen aufrichtig alles mittheile, so folget auch anjetzo, wie diese Lampen können gemacht und bereitet werden.

I.

Von derjenigen Lampe, so hier bekannt worden.

Es ist dieselbige aus Zinn, Eisen und Pappe gemacht, die gantze Länge trägt eine Elle aus, von Stück zu Stück aber also verfertiget: In beygefügter Figur 1. ist erstlich eine eiserne Stange, welche, nach dem Fusse zu, in zwey-eckigte Winckel gebogen, und mit a a a bemercket, zu sehen, einen halben Zoll breit, und etwas dünner als die Breite ist, die gantze Länge aber wird sehr gleich und glatt gefeilet, damit die zwey Hülsen oder Schieber, 2 2 woran die Lampe und Schirm kommt, kan hoch und niedrig geschoben werden. Wo 1 1 stehet, darunter sind Schräubgen hineingeschraubt, welche die daran gebogene Bleche anhalten, welche die Schieber stämmen sollen, daß solche sich nicht sencken können. Wo die 8 stehet, solches ist ein Ring, so angelötet, zur Zierath, oder die Lampe daran zu halten. Bey 7 ist an der

eiser-

eisernen Stange unten eine Schraube daran geschnitten, um solche in den Fuß zu schrauben.

Fig. 1.

Der

Der Fuß 9. ist zierlich von Zinne gemacht, oben mit einer Mutter, die Stange darein zu schrauben, welches sich alsdenn gantz wohl präsentiret. Der Schirm 3 ist von Pappe gemacht, unten wie eine Crone ausgeschnitten und in die Rundung gebogen, oben aber ein Lufft-Loch gelassen, damit der Rauch von der darunter brennenden Lampe oder Licht sich nicht anlegen kan. Ausserhalb ist der Schirm mit grünen Papier überzogen, innwendig aber mit geblümten Gold-Papier ausgefüttert, damit solches von der Lampe oder Licht einen Schein soll zurücke werffen, welches auch in etwas geschicht.

An den mittelsten Schieber 2 ist eine Hülse angelötet, damit man die Lampe 4 oder den Leuchter 5 kan daran hängen. Der Leuchter 5 ist von Zinn zierlich gemacht, und bey 6 ein Dorn von Eisen befestiget, solchen in die Hülse, so an den Schieber 2 angelötet ist, darein zu stecken, welches mit der Lampe 4 eben auch also geschicht, damit, nach eines jeden Belieben, Oel oder Licht kan gebrandt, beydes hoch oder niedrig unter den Schirm gerückt werden. An den obersten Schieber 2 ist an statt der Hülse ein schmahl Blechlein angelötet, so schöf in die Höhe stehet, woran der Schirm angesteckt wird, daß die eine Spitze von den Schirm sich an der Stange zugleich mit stämme.

An-

Anmerckung.

Erstlich an der Eisern Stange ist der Ring 8 angelöthet, wenn man aber in den Ring eine Mutter und an die Stange eine Schraube schneidet, so kan der Ring abgeschraubet, und die Schieber 2. 2. daran, oder von der Stange geschoben werden. Unter 1. 1. könen kleine Stell-Schreibgen gemacht werden, so stehen die Schieber, woran die Lampe und Schirm in die Hülse bey 2 gesteckt worden, desto fester. Der Schirm 3 an solchen kan gleichfals ein Stücklein Blech, so Fingers breit ist, geniedet werden, darauf noch ein anderes über einander geschlagenes Blech geniedet wird, so etwas abstehet, und als ein Dorn in die Hülse an dem Schieber 2 gesteckt wird. An statt des innwendigen geblümten Gold-Papiers kan der Schirm mit Papier so gantz verguldet oder versilbert, darbey scharff geglättet, oder mit Flitter-Gold ausgefüttert oder beleget werden, welches einen überaus hellen Glantz von sich giebt. Am allerdauerhafftigsten und schönsten wird der Schirm, wann solcher von dünnen Meßing-Blech gemacht wird, so auf der einen Seiten von den Meßing-Schabern mit dem Schab-Eisen recht hell und gläntzend gemacht, über dieses mit Trippel oder einen Glett-Stahl wohl polirt worden, und darnach in eine Cronen- oder Trichter-Figur gebogen, und am Ende übereinander geniedet wird, solches wirfft einen ungemeinen hellen Schein herunter, kan auch, wann ja innwendig an den Seiten

Seiten sich etwas anleget, mit einem Leder und zarten Trippel, aufs sauberste wieder gereiniget werden. Nun folget die Invention, so aus dem Waldeckischen an mich übersandt worden:

Kurtzer Unterricht,

Wie man mit einer Oehl-Lampen recht rathsam brennen, und also eine merckliche menage in der Haußhaltung machen könne.

Ich habe der VII. Sammlung die sehr nützlichen und angenehmen Wissenschafften pag. 330. einem kleinen Unterricht einverleibet, wie man auf eine recht vortheilhaffte Arth Lichter giessen könne, (allwo vor ein gelblicht, gebleicht Dacht-Garn kan gelesen werden;) Weilen es nun eines jeden Umstände nicht vergönnen, allezeit Talck oder Unschlit-Lichter zu brennen: So will ich hiermit einen kurtzen Unterricht ertheilen, wie man auch auf eine vortheilhaffte Arth vermittelst einer besonders eingerichteten Lampe, welche bald in etwas soll beschrieben werden, mit Oehl gar rathsam brennen könne. Ich habe diese Arth seit 8 Jahren practiciret, und seit dem nach verschiedenen Versuchen, und Veränderungen immer vortheilhaffter befunden, so, daß ich gegenwärtig mit so viel gemeinem Oehl, welches sonst auf einer gewöhnlichen Lampen in 4 Stunden verzehret worden, etwas über 9 Stunden, und mit einer gleichen Quantität reinem Baum-Oehl 14

Stunden

Stunden lang brenne. Der eigentliche und Haupt-Vortheil steckt in dem Dacht, welchen ich also vorerst in etwas beschreiben will. Man nimmt nemlich etwa 8 Ehlen recht reines Baum-Wollen Dacht-Garn, woran vieles gelegen, und nimmt solches drey doppelt neben einander. Dieses müssen nun zwey Personen an beyden Enden so feste zusammen drehen, biß es so hart, als ein Drath ist. Wenn es nun feste gnug gedrehet, nimmt einer die beyden Ende zusammen, und der andere fasset diesen Dacht an dem zusammengebogenen Ende, und ehe dieser anfängt diesen zusammengebogenen Dacht rückwerts, oder so, wie er selber will, zusammen laufen, zu drehen, muß noch ein ander zwischen diesen Dacht eine Feder oder sonst ein glattes Hölzgen halten, und mit demselben allgemählig zu denjenigen hingehen, der die beyden Ende des Dachts hält, indessen dann der andere immer fort drehet, biß die Feder oder Hölzgen vor den Händen dessen ist, der die beyde Ende hält. Hierauf wird nun die Feder, oder Hölzgen herausgezogen, und die andern beyden drehen diesen einmahl zusammen gedreheten Dacht noch einmahl, so lange, biß er anfangen will, sich hier und da zu krümmen. Wenn dieses nun ist, werden wiederum die beyden Ende von einem zusammen genommen, und abermahls damit, wie vorhin, mittelst Zwischenhaltung einer Feder oder Hölzgen, verfahren.

Und so ist der Dacht fertig, welchen man unten, wo die beyden Ende sind, mit einem Stückgen

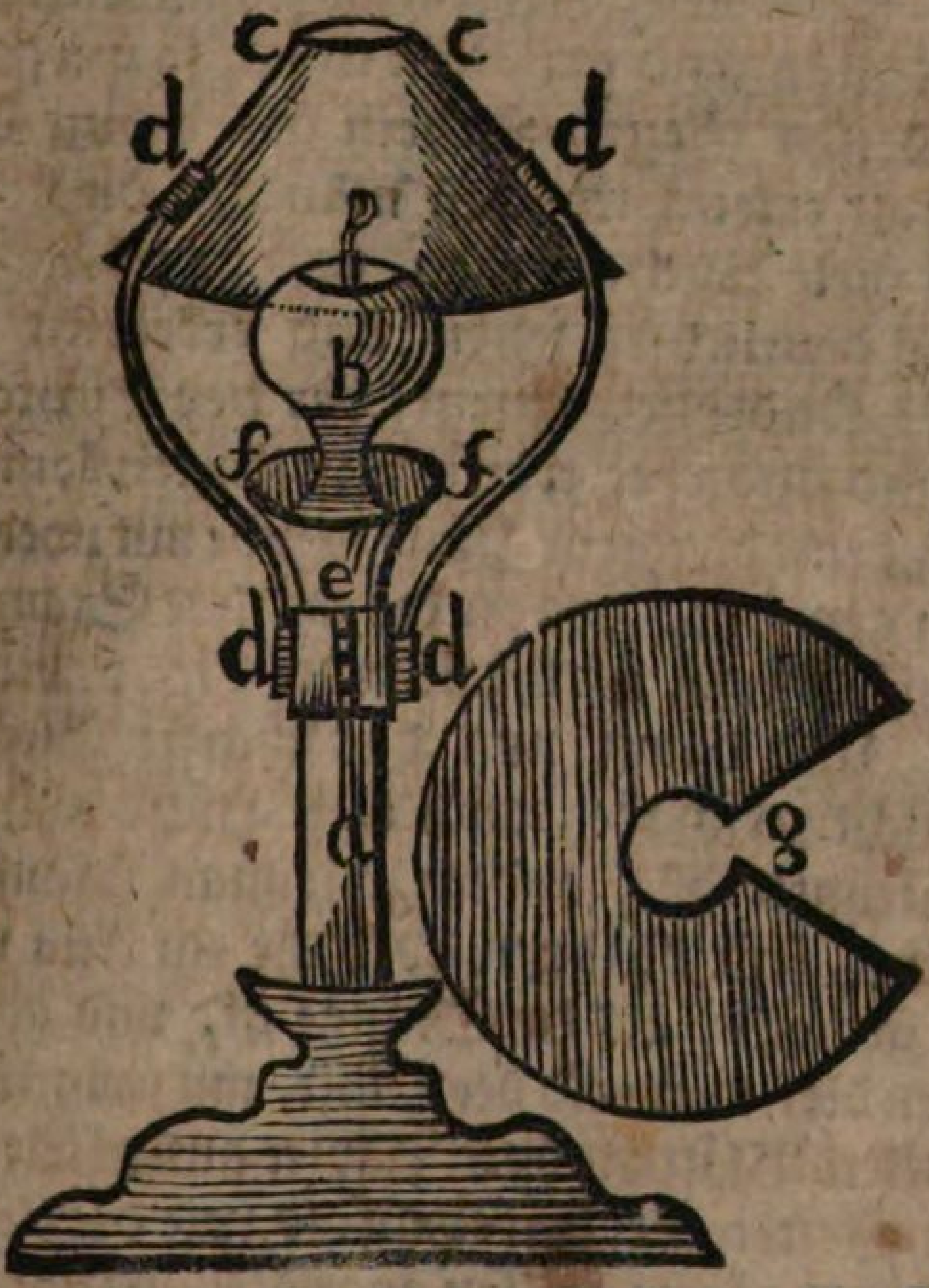
gen Faden zusammen binden kan. Dieser Dacht nun, wenn er soll gebrauchet werden, wird etwa 12 Stunden in reines Wasser geleget, damit er durch und durch voll Wasser ziehe, und sodann wird er so naß in der Lampen herum geleget, und ein Ende durch die in der Mitte der Lampe befindliche, und oben heraus stehende Blecherne Röhre gesteckt. Hierauf wird nun die Lampe voll reines Oehl gegossen, und der Dacht mit einem brennenden Papier angezündet. Zwar gehen wohl im Anfange einige Minuten darauf, ehe sich der Dacht entzünden, und die gehörige Flamme von sich geben will; aber nachhero entzündet er sich sogleich und wird man auch niemahlen einiges Spritzen mehr wahrnehmen. Diese Arth von Dachten hat das an sich, daß, wenn er anders von recht reinem Baumwollen Dacht-Garn, auch gehörig, vorbeschriebener massen, gemacht ist, er nicht nur über ein viertel Jahr ausdauret, sondern man kan auch wenigstens 5 gantzer Stunden hinbringen, ehe man nöthig hat, denselben einmahl zu scheuren, stöhren oder heraus zu schieben. Nun folget:

Eine kurtze Beschreibung von der Lampe.

Diese wird von Zinn etwa nach beystehender Figur 2 gemacht, a ist die Lampe, welche biß oben hin etwa 11 Zoll hält. b ist der Kolben, worin eine gerad aufstehende blecherne Röhre, auf dem

Boden durch etwas eingegossenes Zinn befestiget ist, und worinn der Dacht und Oel gethan wird. c. Ist ein Schirm von weissen Blech gemacht. Dieser wird nach Fig. g. erst rund von einer Platte Blech geschnitten, hernach eine Ecke daraus gemacht, so dann über einander gebeuget, und auf ein-

Fig. 3.



ander gelötet. In diesen Schirm oder Trichter werden auf zwey gegen einander stehende Seiten d. d. gantz platte Hülsen gelötet, in welcher jedes

ein von über einander geschlagenen Blech, etwa eines viertel Zolls breit gemachtes Blech geschoben wird. Diese werden so dann etwas krumm gebogen, und in die an der untersten blechernen Hülse e gelöteten platten Hülsen d. d. gleichfals eingeschoben. Dieser Trichter oder Schirm dienet dazu, daß nicht allein die Augen durch die Strahlen des Lichts gar nicht incommodiret werden, sondern, wenn dieser Schirm allezeit inwendig sauber und gläntzend gehalten wird, so wird auch durch dessen Gegen-Schein der gantze Tisch dergestalt erleuchtet, daß man um die Lampe herum viele Bücher legen, und in jedem alles auf das deutlichste sehen und erkennen kan, welches sonderlich einem, der bey Lichte viel lieset und studieret, trefflich zu statten kommt.

e. Ist eine blecherne Hülse, welche mit zwey Gewerben gemacht, und an die mittlere Stange der Lampen befestiget wird, wie in der Fig. 2. bey e. zu sehen. Und damit nun das scharffe Blech das Zinn nicht zerschabe, auch diese Hülse nicht von selbst herunter falle, sondern, wie man sie auf- und abschiebet, feste bleibe, wird solche ein klein wenig weiter gemacht, als die Stange ist, und alsdenn zwischen derselben und der Hülse, mit umgewickelten Karten-Blättern oder Papier ausgefüllt. An beyden Seiten werden ebenfals, wie die Fig. bey d. d. zeiget, platte Hülsen angelötet, worinnen die von übereinander geschlagenen Blech gemachte Streiffen gestecket werden, welche den Schirm über der Lampe gleichsam schwebend halten müs-

sen. f. ist eine ausgedrehete Schaale einer flachen Thee-Tasse ähnlich, und dienet darzu, daß, wenn etwa aus dem Kolben etwas Oel überläufft, solches darinnen bleibe, mithin der Tisch oder andere Sachen nicht beschädiget werden.

Was das Oel betrifft, so kan man zwar gemeines, oder auch Baum-Oel nehmen; Allein es brennt beydes viel rathsamer auch heller, wenn es vorher filtriret wird, und dieses geschicht auf diese Art: Man setzet einen blechernen Trichter auf eine Flasche, macht darinnen eine von Maculatur oder Lösch-Papier gemachte Dutten, oder Deuthe, die aber unten nicht offen seyn darff, wie pag. 713. sq. bey denen Aquaviten ohne Feuer zu bereiten, schon deutlich beschrieben habe, gießt darauf solchen inwendig mit Maculatur überall bedeckten Trichter voll Oel, so fällt solches Tropffen-weiß in die Fläschen, und bleibt also alle Zähigkeit und Unreinigkeit im Lösch-Papier sitzen, mithin wird das Oel auf diese Art zur völligen Reinigkeit gebracht.

Wer nun dieser Sachen ein wenig nach dieser Beschreibung nachdencken wird, wird sich gar leicht darinn zu finden wissen; und wer sich die Mühe geben will, diese Art mit Oel zu brennen zu imitiren, der wird gewiß keinen geringen Vortheil dabey finden.

Eines ist noch anzumercken, nemlich: Auf den Kolben oder Kugel b. kan eine kleine runde Scheibe von Zinn oder Meßing-Blech, mit einem Löchlein, gemacht werden, durch welches die Röhre mit

dem Dacht gehet, damit nichts unreines in das Oel fallen kan.

NB.

Wer diese beyde so schöne Inventiones mit Fleiß durchlieset, alle den Nutzen daraus ziehet, der wird gewiß nach Wunsch eine Lampe bekommen, so nicht alleine wohl lässet, sondern auch sehr vortheilhaftig wegen des Orts ist. Soll auch der Schein, um die Augen zu stärcken, grünlich fallen, so wird sich solches gantz leichtlich mit ein wenig aufs zärteste geriebenen destillirten Grünspan, und dünnen Gummi-Wasser lassen zuwege bringen, wenn der Schirm innwendig auf das allerdünneste mit einem Pinsel überstrichen, und gleichsam glaßiret wird, daß der Glantz vom Meßinge schön durchspielet.

Num. CIX.

Einige nützliche und zur Haußhaltung gehörige Wissenschafften.

1.

Ein probates Mittel, daß die Schaafe keine Pocken bekommen.

MAn nimmt die Ballen oder ausgedruckte Körner von dem ausgekochten Hollunder- oder Zwibsten-Safft, ingleichen den grünen Mooß von Ziegel-Dächern, jedes die Helffte, macht beydes in Pack-Ofen dürre, und darauf

zu Pulver, mischet solches unter das Saltz, und giebt es alle Monate den Schaafen in den Saltz-Lecken zu fressen.

2.

Von Maltz zum Brauen, so etwas verdorben, wie zu helffen.

Es trägt sich wohl öffters zu, daß es auf einen Boden, worauf Maltz lieget, regnet, oder sonst der Boden feucht ist. Dadurch wird nun manchmal verursachet, daß das Maltz in etwas verdirbet, und nachhero das Bier davon widrig oder faul schmecket Diesem kan man nun folgender Gestalt zuvor kommen, (wie solches vorigen gantzen Sommer durch in der Probe gantz richtig befunden.)

Wenn man Maltz zum Brauen will schroten lassen, mischet man unter ein Mütte oder Malter etwa 4. starcke Hände voll guten und trockenen Hopfen, und lässet solchen mit dem Maltze schroten. Dieses bewircket so viel, daß hernach das Bier von dem angegangenen Maltze eben so frisch und angenehm schmecket, als wenn es von dem frischesten Maltze wäre gebrauet worden.

3.

Von geschwinder und vortheilhafter Mästung der Gänse.

Man hat aus der Erfahrung, daß manchmahl Gänse viele Wochen nach einander gemästet, und dennoch zuletzt, wenn sie sind geschlachtet worden, eben nicht allzu fett gewesen sind. Es

kommt dis daher, weilen, wie verschiedentlich ist wahrgenommen worden, die Gänse dasjenige, was sie im zunehmenden Monde zugenommen, im abnehmenden Lichte wiederum an Fettigkeit verlohren haben. Will man dahero die Gänse geschwinde mästen, und nicht allzuviel mit denselben verthun, so muß man sie am Tage des neuen Lichts aufsetzen, und sie bis auf den Tag des vollen Mondes so viel von Hafer, gelben Rüben und was man ihnen sonst noch dazu geben will, so viel fressen lassen als sie selber mögen. Man wird finden, daß sie zwar in den ersten Tagen ziemlich eiferig fressen, aber nachhero mit wenigen können erhalten werden, doch müssen sie allezeit etwas vorhaben, daß sie fressen können wenn sie wollen. Wenn man sie nun nach Verlauf 14 Tagen oder am Tage des vollen Monden schlachtet, wird man finden, daß sie nach Wunsch zugenommen, und eine gar merckliche Fettigkeit erlanget.

(Nota. Diese Haus-Regul habe erst dieses Jahr gelernet, und diesen Herbst bey der Probe unvergleichlich nützlich gefunden.)

4.

Seife zu machen, die recht gut ist, aber doch eben nicht viel kostet.

Man nimmt zwey Scheffel wohl durchgesiebte Büchen-Asche, ein und ein halb Scheffel ungelöschten Kalck, vermischet diese beyden Theile wohl durcheinander mit einen eisernen Spatel, und machet es auf einen Haufen. Hierauf befeuchtet man

man diese vermischte Materie mit Wasser, aber doch nicht zu naß, daß es recht dämpfet. Wenn diß geschicht, arbeitet man solche recht durch einander, damit der Kalck und Asche wohl miteinander vereiniget werden.

Hierauf läst man es in einen Haufen geschlagen etwa 8. bis 9. Stunden liegen, und arbeitet es sodann wieder durcheinander. Wird es nun etwa bey diesem durcheinander arbeiten zu trucken befunden, besprengt man es wieder mit ein wenig Wasser. Darnach legt man Creutzweise Höltzer oder Stöcke in eine Bütte, und eine Lage Stroh darauf. Auf dieses Stroh legt man nun den eben gemeldten Hanfen Kalck und Asche, und giesset darauf heiß Wasser, das bald will anfangen zu kochen. Hierauf läßt man dieses nun etwa 18 Stunden stehen, und nach Verfliessung derselben zapft man die Lauge ab. Die Lauge muß so starck seyn, daß, wenn man ein frisches Ey hinein wirft, selbiges oben schwimmet. Von dieser Lauge hänget man nun 7. Eymer voll, in deren jeden 12. Sächsische oder 6. Waldeckische Maaß gehen, auf das Feuer, thut darein 12. Pfund Unschlitt, welches vorhin gröblich muß zerschnitten seyn, und läst es bey stetigen Umrühren 8. Stunden kochen, muß aber mit Fleiß suchen zu verwehren, daß es nicht überkocht. Und wenn etwa diese mit dem Unschlit kochende Lauge scheinet zu dicke zu werden, gießt man noch etwas von der verfertigten Lauge dazu, aber nicht zu viel. Hierauf wenn es etwa 8. Stunden gekocht, thut man 1. Pfund Saltz da-

zu, und läst solches so lange mit kochen, bis es sich scheidet, oder zergehet, und sodann ist die Seiffe fertig. Hierauf läst man nun das Gefäß 24. Stunden stehen, und schneidet die Seiffe heraus.

Nota.

Es ist in diesem Unterricht eines Scheffels und Spindes gedacht. Weilen nun nicht an allen Orten die Scheffel und Spinde gleich sind, auch wohl an einigen Orten dieser Nahme gar unbekannt ist, so dient zu einiger Erläuterung, daß in ein Spind 8 Maaß oder Kannen gehen, deren 100. ein Ohm ausmachen, und 4. Spind auf einen Scheffel gehen.

XC.

Gesundheits-Regeln vom Brod- und andern Speisen.

I.

Durch Hülffe der gehörigen Proportion der Hefen oder des Sauerteigs, muß dem Mehle seine Festigkeit benommen, und dem Magen-Safte verdaulich gemacht werden, daß es viel leichter sich in einen Nahrungs-Saft verwandeln kan, wenn der Teig recht gegohren oder aufgegangen ist. Denn auf sothane Weise werden die zähen und schleimigten Theile des Korns mehr und mehr zertheilet, welche sonst noch nicht entbunden, sondern von des Magens Guhr oder Gärst erst gelöset werden müssen; wird also

der Magen nicht damit beschweret, und darff auch nicht so lange in dem Magen liegen.

2. Alles Brod von klaren gebeutelten Mehl gebacken, ist besser, als von geschrotenen Korn, oder Kleyen-Brod.

3. Brod mit harter und verbrennter Rinde ist nicht gut, denn es trucknet, stopffet, und ist der beste Nahrungs-Saft daran verdorben.

4. Brod so unausgebacken, ist sehr schädlich, es verursachet einen zähen Nahrungs-Safft, viel zähen Schleim und Verstopffung des Leibes, Magendrückung und kurtzen Athem, denn solche zähe Theiligen können durch die kleinen Gänge unsers Leibes nicht hindurch, sondern es werden dieselbe von Schleim besetzet und verstöpffet.

5. Brod von ausgewachsenen oder Wurmfräßigen Korn gemacht, ist sehr schädlich; denn weil der Kern oder das Beste am Korn verdorben, also kan eine böse Speise keinen guten Nahrungs-Saft geben.

6. Brod so frisch, ist zwar besser als hart und altbacken, doch muß man das frische Brod erst lassen kalt werden; Alsdenn sind in dem neugebackenen Brod alle Theilichen annoch saftig und kräftig, da hingegen altbacken Brod bald schimlicht wird, und also der Corruption und Verderbniß am nechsten ist.

7. Viel, und sein eigen Brod zu essen, ist gesund, dieweil alle andere Speisen durch das liebe Brod sehr verbessert werden.

8. Brod von Weitzen ist leichter zu verdauen

als Rocken-Brod, und giebt gute Nahrung, sonderlich denen, welchen das Rocken-Brod wegen seiner Säure etwa Ungelegenheit machet, als die einen schwachen Magen und viel Säure haben, jenes aber starcke Gährungen in dem Magen und Gedärme, und folglich viel Flatus und Verstopfungen verursachet. Die starcken Leibes sind, und einen guten Magen haben, denen bekommt das Rocken-Brod am besten.

9. Brod von Weitzen- und Rocken-Mehl gemenget und gebacken, giebet gute Nahrung, ist allen Menschen gesund, schimmelt so leuchte nicht als eitel Rocken-Brod.

10. Brod muß auch seine rechte Maaß an Saltz und Wasser in seiner Zubereitung haben: Denn ungesaltzen Brod stopfet sehr, allzuviel gesaltzen dörret den Leib aus, und macht hitzig Geblüt. Das Brod muß mit einen Wasser nicht zu heiß noch zu kalt eingesäuert werden, wenn es im backen soll recht und fein gerathen.

11. Aus Rocken-Brod ein sehr diensames Mittel wider den Schwindel und allerley Dünste des Gehirns zu bereiten: Stosset Ingwer und Nägelein, von jeglichem eine Untze klein, darunter menget 8. Untzen wohl gerieben Rocken-Brod, feuchtet es mit guten Aquavit an, knätet es zu einem Teig, und backet es; davon kan man alle Morgen ein Stückgen nehmen.

12. Zur Haußhalterischen Nachricht dienet noch dieses zu melden, daß durch vielfältiges Brod-Backen befunden worden, daß 5. Pfund guten Ro-

Rocken-Mehls, mit der Augmentation des Wassers, Saltzes und eines Stückes Sauerteigs, 7. Pfund gut Brod, und also 90. Pfund Mehls, nach Abgang 2. oder 3. Pfund Kleyen, 123. Pfund Brod geben könne; welchen Vortheil diejenigen entbehren müssen, so ordentlich mit denen Beckern essen.

13. Einige wollen versichern, daß wann jemand ertruncken, und man den Todten nicht so fort finden kan, ein Brod aber in dasselbige Wasser werffe, das Brod dem todten Cörper nachschwimme, und über demselben schweben bleibe.

Aus Mangel des Korns wird in Asien und Africa von vielen Menschen Brod aus Reiß gebacken, auch das Mais oder Türckischer Weitzen auf gewisse Weise gekocht genossen. In Brasilien aus gewissen Wurtzeln. In Virginien aus Eicheln, welche auch wohl in Teutschland in grosser Hungers-Noth darzu gebraucht worden, wie auch Castanien und anders mehr. Auf den Amboinischen Insuln soll von einigen mitternächtigen Völckern ja gar aus dürren Fischen Brod gebacken werden. Von Baum-Rinde, Wurtzeln und andern Gewächsen geschicht dergleichen, daß von denen Einwohnern entlegener Länder und Insuln solche an statt des Brods genossen werden.

Brombeere, wenn sie fein reiff und reine, sind so gar ungesund nicht, man muß aber derselben nicht zu viel geniessen, denn wegen der Säurigkeit können sie Fieber, Scharbock und andere Kranckheiten erwecken und vermehren.

1. Die

1. Die Blätter mit Wein gekocht, die alten Schäden und Wunden damit gewaschen, sind gantz dienlich und überaus gut. 2. Die Wurtzel in Wein gekocht und davon eine Zeit lang getruncken, hilfft wider den Stein und in beschwerlichen Haupt-Flüssen.

Brombeer-Laub in Lauge gesotten, macht schwartze Haare.

Brunnen-Kresse, ist ein gesundes Kraut, wird im Winter häuffig zum Salat gebraucht; im May kan man solche auf Butter-Brod essen, weil sie zertheilt und eröffnet. Sie ist im Frühling am besten zu gebrauchen, ehe sie von denen Fröschen und anderem Ungezieffer verunreiniget wird. Saame und Blätter sind von überaus starcken Geschmack, und führen ein scharffes flüchtiges Saltz, wie das Löffel-Kraut bey sich, daher es ein sonderlich gutes Stein- und Scharbocks-Mittel ist. Es hebet die Verstopffungen der Miltz; der ausgepreßte Safft mit etwas Eßig an die Nase gestrichen, verursacht den Schlaff.

Die Kresse getrucknet, zu Pulver gemacht und mit Schwein-Schmaltz zur Salben gekocht, heilet das grindige Schorff des Haupts, wie auch aller andern Glieder, wann solche damit geschmieret werden

Bickinge oder Bicklinge, geräucherte Heringe. Man hält solche vor ungesunder als die Päckel-Heringe sintemahl sie hart-verdaulicher als die gesaltzene Heringe seynd, und gallsüchtige und verbrannte Feuchtigkeit im Leibe verursachen, auch

den

den Stein erregen. Sie sind den arbeitsamen Leuten gesünder, als denen die keine Bewegung haben. Die Englischen und Kieler werden vor die besten gehalten.

Butte, Scholle, die in der Ost-See, sonderlich in Chur- und Liefland gefangen, werden im Rauch getrocknet, sind sehr ungesund, verschleimen den Magen, geben wenig Nahrung; mit Petersilie zuweilen gegessen, sind solche etwas besser. Zuvor werden sie in Wasser oder Lauge gepeitzet, ehe sie gekocht werden.

Butter, ist gesund, die beste im Jahr giebt es im Majo, wann nemlich die Kühe die schönsten Blumen, frisches Graß und Klever-Weyde haben und geniessen, und wird dieselbe alsdann der Artzeney gleich geschätzt. Nechst dieser ist die Herbst- oder Kraut-Butter auch gut. Butter ist ein gutes Mittel, die überflüßige Säure im Leibe zu mildern und zu dämpffen; kan an alle Speisen nützlich gebraucht werden, wann es mäßig geschicht. Je frischer auch die Butter, je gesunder ist dieselbige zu speisen. Doch wegen ihrer Fettigkeit, nicht häuffig zu essen, zumahl wo sie starck gesaltzen, auch nicht zu dicke aufschmieren; denn wie alle fette Sachen Galle verursachen, so hilfft, bey überflüßigen Gebrauch der Butter, solche auch darzu.

Alter Rohm giebt mehr Butter als der frische, sie ist aber nicht so lieblich. Die Butter so frisch verspeiset wird, soll wenig oder kein Saltz haben, die man aber in Fäßlein einschlagen und behalten will,

will, erfordert mehr Saltz. Eine Kuh kan, nachdem die Weide ist, 30. bis 50. und mehr Pfund Butter geben.

Butter-Milch kühlet wohl im Sommer, ist aber so gesund nicht, sonderlich wann sie säuerlich, und zu mager ausgebuttert ist.

Butter-Brod dünn geschnitten und zum geräucherten, oder Pöckel-Fleisch gegessen, ist Reisenden und starcken Leuten dienlich.

Butter-Brod, als Scherbel und Näpgens-Kuchen, sind nicht gesund, zumalen warm, und wenn man gleich drauf trincket.

C.

Caldaunen, Sültzen, Pantzen sind nicht so leichte zu verdauen, darum auch so gesund nicht, sie wären dann fein mürbe gekocht.

Calecutsch- oder welsche Hühner und Hahnen, so nicht zu geil und fett, sind nicht ungesund.

Calmus, dünne mit Zucker überzogen und mäßig genossen, ist gesund, und fürtreflich wider die böse Luft, Krampff, Verstopfung der Leber, Miltz und Brust, wärmet und stärcket den Magen.

Caninichen-Fleisch wohl gebraten, ist leicht zu verdauen, und nicht ungesund.

Capaunen gebraten oder gekocht, geben gute Nahrung; Magen und Lungen seyn das geringste daran. Eine wohl zugerichtete Capaunen-Hühner-oder Kalb-Fleisch Brüh würcket eben so viel als eine Chocolate. Will man eine gute Brühe haben, und den Capaun zuvor geschwinde braten, so steckt man ein Stück Speck an einen Stecken, zündet

den

den Speck an, und läst die abschmeltzende Tropffen auf den Capaun fallen, diese dringen durch das Fleisch, und machen es bald gar, alsdenn ziehet den Capaun vom Spieß, schneidet etliche Schnitte lang über die Brust, streuet Saltz darein, legt ihn in eine Schüssel, worinne Pomerantzen-Safft gedruckt, auch einen Teller auf den Capaun, und druckt starck zu, daß sein Saft unter den andern laufft, übergießt ihn damit, und druckt ihn wieder aus zum zweyten und dritten mahl. Wer aber ein Liebhaber ist, kan diese Brühe mit wenigen Knoblauch in Wasser zerrieben, erhöhen, weil die Brühe noch recht warm ist.

Junge Hähner zu capaunen, und zu mästen.

Weil die Capaunen vor eines der nützlichsten Stücke mit gehalten wird, so von der Hühner-Zucht zu hoffen, so wird von vielen also damit verfahren: Wenn die jungen Hähne halb gewachsen sind, und zu krähen anfangen, sperrt man sie ein, daß sie 24. Stunden nichts zu fressen, noch zu sauffen bekommen. Den folgenden Tag wird durch einen Schnitt unten am Bauch ihnen der Leib geöffnet mit zwey Fingern hinein gefahren, die Geilen heraus genommen, die Wunde zugehefftet, und mit Butter beschmieret: Folgends der Kamm und Bart abgeschnitten, mit Butter beschmieret, und sie wieder eingesperrt, da sie denn fleißig gefüttert werden müssen. Dieses muß im abnehmenden Monde, bey heiterem stillen Wetter, im May oder Anfange

ge des Brach-Monats, ehe die grosse Sommer-Hitze eintritt, geschehen. Wenn der Schnitt wohl gerathen, so wird der Kamm bleich, und krähen auch nicht mehr.

Capaunen fett zu machen.

Wenn man sie mästen will, berupfft man ihnen die Federn am Kopff, und unter den Flügeln, und zwischen den Beinen. Alsdenn setzet man sie in eine Mast-Stiege, die also zugerichtet, daß ein jeder Capaun alleine enge eingeschlossen sitze, und sich nicht umwenden könne. Forne ist für den Kopff und Hals eine Oeffnung, daß er gefüttert werde, und hinten eine, dadurch er sich entlastet. Also wird die Stiege in eine finstere Kammer gesetzt, und kein Licht hinein gelassen, als wenn sie gefüttert werden, welches dreymal des Tages nicht zu starck, und daß der Kropff zuvor geleeret sey, geschiehet. Man giebt ihnen kleine Klössel oder Kügelein von Gersten-Haber- oder Linsen-Mehl mit warmen Wasser angemacht, und hackt ihnen auch wohl etwas gelbe Rüben darunter: Die es noch besser machen wollen, geben ihnen Semmel-Krumen in Milch getaucht. Sie werden auch mit Brod in starcken Bier geweicht, fett gemacht.

NB. Die Fortsetzung von denen Gesundheits- und Haußhaltungs-Regeln folget in künfftigen Sammlungen.

* * *

Kern
Anmuthiger und Zeit-kürtzender,
Eines auserlesenen Vorraths curieuser und nützlich-gesammleter
Wissenschafften
und derer brauchbaresten
Kunst-Stücke,
Welche
Aus Mathematischen, Medicinischen, Chymischen, Mechanischen, Historischen, Oeconomischen und vermischten Materien derer besten alten und neuern gedruckten Bücher, geschriebenen Blättern, berühmter oder erfahrner Männer und guten Künstler mitgetheilten Experimenten hergeleitet werden,

Also:

Daß solche nicht allein zur Gemüths-Belustigung im Lesen, sondern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haushaltungen so wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor Künstler und andere Profeßionen dienlich sind.

Darbey vieles mit nöthigen und saubern Figuren erläutert,

Auch allemahl bey 18. Stücken mit einem gehörigen accuraten Register versehen wird.

Siebenzehende Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken, Buchhändl. und Universitäts-Buchdrucker, 1745.

Num. CXI.

Von Sallat, Lattich, Lattucke, Schmaltz-Kraut.

OB ich gleich kein Freund von weitläufftigen Schreiben bin, so muß ich dennoch um der curiosität halber diejenigen Sorten so mir zugesendet worden, und immmer eine vor der anderen was besonderes hat, specifice benennen, als da sind:

1) Gemeiner Sallat, welcher keine Köpffe bekommt. Lactuca sativa. C. B. Pin. Lactuca sativa vulgaris non Capita. J. B.

2) Frühbrauner Steinkopff. Lactuca capitata spadicea. Lactuca maculosa C. B. Romana, Matth. rubra. Cæs. J. B. fusci ac rubente purpurei coloris. Dod.

3) Weiß Sommer-Endivien. Lactuca foliis Endiviæ. C. B. Lactuca intybacca. Tab. Lactucæ quartum genus, Matth. Endivia major. Trag.

4) Braun

4) Braun Sommer-Endivien. Lactuca folio obſcurius virente, ſemine nigro. C. B. Lactuca ſecunda, Dod. Romana dulcior, nigriore & Scariolæ hortenſ. folio, Lob. adv. nigra, Cæſalp. Romana longa dulcis J. B. wird durch das Zubinden weiß gemacht.

5) Viringer Kopf-Sallat. Lactuca capitata, C. B. Matth. Dod. Tab. Lactuca ſeſſilis, Lon. Geſn. ſativa vulgaris capitata. J. B. Capitata criſpis braſſicæ foliis, Lob. obſ. captia Cæſalp. Dieſe giebt es viererley.

6) Langer Sommer-Endivien, oder Bind-Sallat. Lactuca folio oblongo. An Lactuca folio oblongo acuto, C. B.

7) Printzen-Kopf, ordinaire. 8) Rothkantichter Printzen-Kopf. 9) Bunter Printzen-Kopf. 10) Graßgelber Schmaltz. 11) Früh blanck Kropp. 12) Gelber Kopf-Sallat. 13) Montree Graßgelb. 14) Montree Graßbraun. 15) Montree Graßgrüner. 16) Gelber Prahl. 17) Grüner Prahl. 18) Steck-Sallat. 19) Früher gelber Stein-Kopf. 20) Früher grüner Stein-Kopf. 21) Bunter Forellen-Sallat mit weiſſen Saamen. Lactuca foliis maculatis conſpicua. 22) Dito mit ſchwartzen Saamen. 23) Meyländer. 24) Klein Montree. 25) Mohren-Kopf. 26) Grüner Todten-Kopf. 27) Gelber Todten-Kopf. 28) Winter-Sallat. 29) Schweden-Kopf.

Es ist zwar ein sehr gemeines und bekanntes Küchen-Gewächs, inzwischen wissen ihrer viele die rechte Art nicht, wie man schöne Köpffe oder Häupter durch alle Monath hindurch, bis gegen den Winter haben kan. Erstlich pfleget man ein Mist-Beet bey Anfange des eingetretnen Neuen Jahres zu verfertigen, worinnen man die Gurcken und Melonen-Kern zu bringen pfleget, und säet gantz dicke Sallat-Saamen darauf, diesemnach werden Fenster über dasselbe gebracht, wobey man finden wird, daß man in weniger Zeit Sallat zum Gebrauch haben kan, jedoch dienet dieser nicht zum Verpflantzen, weil er so sehr getrieben worden. Zu demjenigen Sallat aber welchen man zum Verpflantzen brauchen will, muß ein ander Mist-Beet gemachet, worauf keine Fenster gebracht, wohl aber des Nachts mit Bretern zugedecket werden, diese, wenn sie so viel erwachsen, können auf ein ander Beet einen Schuch weit nach der Garten-Schnur verpflantzet werden.

Das Land, worauf man den Sallat säen will, muß vor den Winter oder auch im Früh-Jahr wohl gegraben und getünget werden, (hierbey sind die obigen gegebenen zwey Regeln pag. 736. in Obacht zu nehmen,) diesemnach säet man den Saamen, nach jedes Belieben dick oder dinne, in der Helffte des Monaths Februarii, und obgleich der Saamen nicht aufgehen solte, so verdirbt er dennoch nicht, wenn er nun aufgegangen und so viel erwachsen, daß er vier bis sechs Blätter bekommen, so kan man ihn nach der Ordnung, und

nach

nach der Garten-Schnur, theils Arten als Montree einen Schuch weit von einander verpflantzen, theils Arten aber können auch wohl einen halben näher gesetzet werden, und hat man sich hierinne nach denen Sorten zu richten. Wenn es warm Wetter ist, können die Pflåntzgen zwey oder drey Tage zugedecket werden, auch darf man mit dem Wasser diese zu begiessen nicht so sparsam umgehen. Am allerbesten kan man Sallat verpflantzen, wenn es einen Tag vorhero geregnet hat.

Es kan auch der Sallat auf dem Lande nach und nach durchstochen und dinne gemachet werden, damit diejenigen, welche man zum Håuptern haben will, Raum bekommen, NB. mercke hier, wenn man den Sallat so lange dicke in einander stehen låsset, so widerschlägt er, wird gelbe, und niemahlen kein rechtes Haupt daraus, oder es pfleget auch zu geschehen, daß er, ehe man es vermeynet, in die Höhe und in Saamen schiesset, denn sie bekommen durch das continuirliche Durchstechen Lufft, und eben durch diesen Vortheil, weilen sie nicht fortgepflantzet werden, bekommen sie viel eher Håupter. Alle Monath Sallat zu haben, wird damit also verfahren, wenn man im Frůh-Jahr angefangen solchen zu såen, so muß alle Monath, oder auch alle vierzehen Tage ein neues Beetchen besået werden, das letzte Såen muß gleich nach Pfingsten, oder einige Tage vor oder nach Johannis des Tåuffers geschehen, wenn sie nun so viel erwachsen, so kön-

nen sie wie oben gemeldet, versetzet werden, diese letzteren dauren bis gegen den Winter.

Will man eine Zeitlang im Winter Sallat haben, welches vor eine Rarität zu halten, so können, ehe die Fröste sich einstellen, schöne Häupter, in darzu gemachte Kasten gesetzet, und hernach in ein Gewölbe oder in Gewächs-Häuser gestellet werden, ist es aber schönes Wetter, so stellet man unterweilen die Kasten an die Lufft und Sonne. Man kan ihn auch wie die Winter-Endivien im Keller verpflantzen, welcher aber nicht so lange dauret, als diejenigen, so in die Kasten gebracht worden, weßhalber diese zuerst in der Küchen zu verbrauchen sind. Zu dieser Verpflantzung erwehlt man Montree, weilen er sich am besten verpflantzen lässet, und am dauerhafftesten ist.

Hierbey folget, wie man von allen Sorten derer Sallate den Saamen recht erziehen soll, es muß aber nicht also, wie einige gemeine Gärtner zu thun pflegen, angefangen werden, denn so sie ja glücklich sind, daß sie unterweilen rechte schöne Häupter bekommen, so wollen sie sich bey ihrer Herrschafft insinuiren und damit groß machen, geben es also in die Küche zum Verbrauch, dahero bleiben immer die geringsten stehen, wenn sie nun in Zukunfft dergleichen mehr erziehen sollen, so sind sie nicht mehr im Stande, weilen der Saamen nach und nach degeneriret und aus der Art schlägt, alsdenn wollen sie sich damit excusiren und vertheidigen, als wann sich ihr Land oder Erdreich nicht zur Erziehung derer Saamen schickete,

und

und was dergleichen kahle Ausflüchte mehr sind. Dannenhero muß man die besten und schönsten Häupter, welche man von denen zu allererst gesäeten stehen lässet, auszeichnen, NB. wollte man von demjenigen so daß zweyte mahl gesäet worden darzu gebrauchen, so würde man wohl schwerlich reiffen Saamen bekommen, oder es müste ein extraordinaires warmes Jahr kommen. Es pfleget auch unterweilen zu geschehen, daß sich unter den gesäeten Sallaten etwas ausartet, welches entweder schöner oder geringer ist, das beste nun lässet man zum Saamen stehen, so überkommt man gleich eine andere Sorte, und dahero sind die vielerley species entstanden.

Anmerckung.

Wenn der Saamen reiff ist, und Kätzlein bekommt, so schneidet man die Stengel an der Erden an einem hellen Tage abe, und schläget oder klopffet ihn in einer Butte oder Kübel aus, diese Stengel stellet man hernachmahlen auf einen lufftigen Boden, daß er recht dürre wird, nach diesen wird er ausgedroschen, der erstere aber welcher in der Butte oder Kübel ausgeklopffet worden, wird auf ein Tuch gethan, und auf den Boden gleichfalls an einen lufftigen Ort gebracht, denn wenn er nicht recht trucken nnd dürre geworden, so kommen die Würmer darein, spinnen und ziehen solchen in denen Säcken gantz zusammen, daß er hernachmahlen gar nicht

zu gebrauchen ist, weßhalber man unterweilen darnach sehen soll, und den Saamen durch ein enges Sieb soll lauffen lassen, damit die darinne befindliche Würmer zurücke bleiben, und dadurch der Saame erhalten werde.

Von Winter-Sallat, Winter-Lattich, Lattucke.

Von denen in voriger Nummer beschriebenen vielerley Sallat, ist diese Art gäntzlich unterschieden, jedoch am Geschmack und Ansehen einerley. Dieser Sorten Winter-Sallat giebt es zweyerley, als grausser und schlechter. Man pfleget den Saamen zu Anfange des Monaths Augusti auch nach Gelegenheit 14. Tage langsamer zu säen, das Land muß vorhero wohl gegraben und getünget seyn, solcher wird eingefüsselt und hernach gerechnet, wenn sie nun so viel erwachsen, daß sie zum verpflantzen dienlich, so setzet man sie auf eben dergleichen wohl gegrabenes und getüngtes Land nicht gar einen Schuch weit oder zehen Zoll in das Quadrat von einander, wenn dieses geschehen, so muß das Begiessen nicht verabsäumet werden, bis sie angewurtzelt sind, man lässet es hernach dabey beruhen, und den Winter hindurch auf dem Lande stehen, denn er erfrieret nicht leicht und scheuet keine Kälte. Auf das Früh-Jahr fängt er zeitig an in seine Häupter zu schiessen. Könnte aber zu Herbst-Zeit die Verpflantzung nicht geschehen, so kan solches auch im Früh-Jahr zeitig vorgenommen werden, wolte man aber der

Ver-

Verpflantzung gar entübriget seyn, so kan das Beet, worauf der Salat gesäet worden, mit Jäte-Hacken dinne gemachet und durchgeschnitten werden, damit die Pflantzen nach und nach Raum bekommen, denn dadurch bekommen sie einen grossen Vorzug vor den andern, und zwar um deßwillen, weilen sie nicht verpflantzet werden. Diese Sorte dienet auch überaus wohl im Früh-Jahr auf die Mist-Beeter zu verpflantzen.

Den Saamen zu erziehen ist gar leicht, man lässet im Früh-Jahr die allerbesten, schönsten und geschlossenen Häupter darzu stehen, so dann schiesset er auf und wird gleich nach Jacobi reif, dieser Saame geräth gemeiniglich alle Jahr, und gehet damit nicht so mißlich zu als wie mit denen Sommer-Sallaten; Mit Abnehmung dieses Saamens verfähret man wie oben bey den Sommer-Sallat angemercket worden.

NB.

Der Geneigte Leser hat in bißherigen Sammlungen die accurate Beschreibung von unterschiedenen Küchen-Gewächsen erhalten, wie solche auf dem Felde und in Gärten tractiret werden, aber es möchten nunmehro vielleicht die meisten fragen:

Wo bekommen wir zum ersten mahl recht guten Saamen her?

So habe mich bemühet, daß der Herr Autor, welcher die Küchen-Gewächse in denen Sammlungen aus der Erfahrung beschrieben, mir von

seinen vielen Garten-Saamen, welche beständig bey ihm zu bekommen, folgende Nachricht ertheilet:

Specification

Von allerhand Garten-Saamen,

Welche jährlich frisch und gut um civilen Preiß zu bekommen sind bey Christian Reicharden, wohnhafft in der August-Gasse gegen der Regler-Kirche in Erffurt, und in dessen Gärten erzogen werden.

Artischocken-Pflantzen.
Basilien-Saamen.
Blumen-Kohl Englischer.
dito Cypricher.
Cardobenedicten-Kern.
Carotten oder Früh-Mehren
Cauli Rabi oder Kohlrabi über der Erden
dito unter der Erden.
Cicorien-Saamen.
Schlangen-Gurcken.
Cucumer oder Gurcken-Kern.
Erfurther schwartz Winter-Rettig.
Erfurther weis Frühkraut oder Cappus.
Erfurther Winter-Kraut
Blaukohl, recht blau.
Grüner Kohl.
dito gelber.
Bluthroth Cappus oder Kraut.
Römisch Kohl oder Mangolt.
Haber-Wurtzel.
Kreß-Saamen.

Kör-

Körbel, oder Kerffel.
Sallat, Printzen-Kopf.
Forellen-Sallat.
Bunter Koch-Sallat.
Groß gelber Montree.
Frantz- oder Mörtzing-Sallat.
Gelber und grüner Prahl-Sallat.
Schewedenkopf-Salat.
Isoppen-Saamen.
Löffelkraut-Saamen.
Majoran-Saamen.
Edle Melissen-Saamen.
Lavendul.
Melonen-Kern.
Forellen-Radis.
Monat-Radisgen-Saamen.
Lange Holländische Radisgen.
Pastinack, oder Pasternack
Petersil-Saamen.
Petersil-Wurtzel-Saamen.
Porrum, oder Spanisch Lauch-Zwiebel.
Portulac Gelber.
Rothe Ruben.
Rapuntzel-Wurtzel.
Rapuntzel-Salat.
Holländisch früh May-Rüben.
Weisse Herbst-Rüben.
Scorconera, Scorconeur.
Spinat, oder Grünkraut.
Früh-Wirsing, Pörsch, oder Mörsing
dito Winter-Wirsing, grüner.
Savoyer-Kohl, groß gelb.

Thi-

Thimian.
Sellery, oder Zellery.
Kohlrabi, oder Knollen-Sellry.
Früh-Erbsen.
Zucker-Erbsen, 3 Sorten.
Zwiebel-Saamen Erfurter
Safflohr-Kern.
Salbey.
Mehren-Saamen.
Weisse Türckische Bohnen, so gestengelt werden.
Bunte Frantz-Bohnen.
Gesprickelte Frantz-Bohnen.
Leberfarbige Frantz-Bohnen.
Kleine gesprickelte Zucker-Bohnen, so gestengelt werden.
Weisse Erbs-Bohnen, so nicht gestengelt werden, und dergleichen.
Winter-Entivien.
Winter-Zwiebel-Saamen.
Mohn blau.
dito weiß.
Spargel-Saamen.
Item Spargel-Pflantzen.
Anis.

Worum aber kein Prætium bey jeder Sorte derer Saamen notiret worden, so dienet den Geehrten Leser zur Nachricht, daß manches Jahr die Saamen theurer, auch wohlfeiler im Preiße sind, und kommt es pur auf die jährliche Witterung an, geräth solcher wohl, so ist er freylich wohlfeiler, und dergleichen, genug das man den Saamen

men wie oben gemeldet worden, civilen Preißes allda erhalten kan.

Num. CXII.

Einige Gedancken von denen Moden,

Und wie manche durch die Kleinigkeit ihrer Wercke, manche aber durch deren Grösse berühmt werden wollen.

I.

Dasjenige ist Mode, welches zu einer gewissen Zeit vielen, zumahl denen klug seyn wollenden, gefällt; Man muß sich aber wundern, daß das Urtheil von der Schönheit und Nutzbarkeit eines Dinges bey denen mehresten so vielen Veränderungen unterworffen ist. Warum von verschiedenen Leuten gantz widereinander lauffende Begriffe gefunden werden, ist leicht zu begreiffen; aber daß von einerley Verstande heute ein Lobspruch, dieser oder jener Sache, morgen aber eine Geringschätzung herrühret, gründet sich auf gantz andere Ursachen, welche hier weitläufftig nicht zu erzehlen, sondern nur mit einigen Exempeln zu erläutern sind. Das schwächere Werckzeug des Weiblichen Geschlechtes ersinnet täglich neue Trachten, sowohl bey Veränderung derer Kopffzeuger, als übrigen Kleidern; und

und o wie wunderlich kommt uns vor die Abbildung unserer Vorfahren, welche mit zwey- biß dreyfachen, aus klaren linnen Spitzen und Drate verfertigten Fontangen solche hohe Sturmdächer vorgestellet, daß solchen zu gefallen die Gemach-Thüren musten erhöhet werden! Wie viel wusten sich die Bräute, wenn sie sonst mit ihren Gürteln dem Bräutigam angetrauet wurden? Die Gürtler verdienen diesen Nahmen heutiges Tages wenig, und die Redens-Art: Zonam soluere, wird durch die aus der Mode kommende Gürtel denen mehresten undeutlich; sie bedeutet: eine Weibs-Person aus dem Jungfern-Stande in den Weiber-Orden versetzen. So lassen manche ihre Laquayen hinter sich her, andere vor sich her treten, u. s. f. Jedoch kan sich das männliche Geschlecht nicht viel eines Vorzuges rühmen, als welches bald grosse Hüte, bald kleine, bald grosse Knöpfe, bald kleine trägt; Bald macht man viel, bald wenig Falten; Bald müssen sie dünne, bald starck gefüttert seyn; Bald sind die Peruquen lang, bald kurtz; bald hängen die Zöpffe hinten, bald forne; bald trägt man Binden, bald schmale Halstücher, bald breite Matz-Fladen ꝛc.

2. Ich lasse mich nicht weiter ein in die mehr öconomischen als gelehrten Moden, sonst man leicht einen gantzen Tractat von der Materie in 5. Capiteln vorstellen könte, nehmlich 1) wie die Moden variiren, denen Augen zu gefallen, 2) wegen des Sinnes des Gehöres, 3) des Geschmacks, 4) des Fühlens, 5) des Geruchs; sondern

dern mein Vorhaben ist jetzo, einige Exempel dem Leser zum Vergnügen hieher zu setzen, wie die Mechanici in ihren Moden allerhand Aenderungen vorgenommen haben, da sie zu einer Zeit sich an der Kleinigkeit ihrer Wercke, zu anderer Zeit an deren Grösse sich vergnüget.

3. Denen Kennern der musicalischen Alterthümer kan aus Mich. Prætor. Syntagm. Mus. und andern Büchern nicht unbekannt seyn, wie vorzeiten die Claves der Claviere so breit gewesen, daß man sie mit denen Fäusten schlagen müssen, daher die Redens-Art entstanden: die Orgel schlagen; ietzo werden sie sehr schmal gemacht, daß auch eine kleine Hand eine Octav, eine grössere wohl noch mehr erreichen kan.

4. Bey denen Uhren, sonderlich bey denen Sack-Uhren finden sich so viel Veränderungen derer Moden, daß man daraus von ihren Alter gantz richtig urtheilen kan, wie aus Leutmanns Tr. von denen Uhren P. I. pag. 94. mit mehrern zu ersehen; sonderlich machte man zu Anfange vorigen Jahrhunderts, eine Vollkommenheit daraus, daß man sie so kleine machte, daß man sie auch zu Ohren-Gehencken gebrauchen konte, welchen Eigensinn man nachdem abgeleget, und zwar von rechtswegen. Denn wenn das Räderwerck, sonderlich die Zapffen, allzu subtil werden, so lauffen sie sich desto eher durch, und sind von schlechter Dauer.

5. Die Buchdrucker haben Anfangs grosse und leserliche Buchstaben giessen lassen; nachdem wurden

den gantz kleine Littern genommen, mit welchen viele Auctores classici, als der Curtius, Jul. Cæsar und mehr andere, so unleserlich erschienen sind, daß kluge Informatores solche klare Schrifft, als Augen-Pulver, ihren Untergebenen billig aus den Händen reissen.

6. Weil es mein Vorhaben, von denen, in Kleinigkeiten gesuchten Künsten zu schreiben, so fällt mir dabey ein, wie theils noch ietzo, theils vor Alters diese Art, sich hervor zu thun, ihre Liebhaber gefunden. Die Zeitungen 1743. (z. E. die Franckfurther num. 68.) berichteten uns aus Wien, daß, als Printz Carl von Lothringen ins Feld zur Armee gegangen, ihm ein künstlicher Schreiber einen goldenen Finger-Ring verehrt, darauf an statt eines Steins ein Kästlein in Gestalt einer Tobacks-Dose, jedoch nicht grösser, als daß kaum eine kleine Erbse darinnen Platz gehabt hätte, sich befunden, und in solchen Kästlein, welches mittelst eines Charniers ordentlich auf und zugienge, 116. teutsche Verse, welche völlig ausgeschrieben waren, als ein unterthäniger Glückwunsch zum Feldzuge in Gestalt eines Büchleins auf Pergament gantz deutlich geschrieben, gelegen.

7. Eine ähnliche Erzehlung wird uns von einem uhralten Künstler gegeben, welcher die Griegischen Gedichte des Homerii so subtil geschrieben, daß man das gantze Werck in einer Nuß verbergen können; Wie daher das Sprichwort denen Liebhabern der Lateinischen Sprache bekannt ist: Homerus in nuce, und wird gebraucht, wenn

man

man weitläufftige Sachen compendieus vorstellt. Nun glaube ich zwar nicht, daß es unsere gemeine Welsche Nuß gewesen, noch weniger eine Hasel-Nuß; denn man kan weit grössere Arten der Nüsse aufweisen, z. E. die Cocus-Nuß, und andere mehr: Unterdessen bleibt die Kunst doch in ihren Werth, wenn man weiß, wie viel des Homeri Text austrage, wenn man beyde Wercke zusammen nimmt, nehmlich die Erzehlung von der Belagerung Troja, Ilias genannt, und die zehenjährige Reise des Ulysses, Odyssea.

8. Ælianus Liber I. C. XVII. Var. Histor. erwehnet des Myrmecidæ, eines Milesiers, und des Callicratis, eines Lacedämoniers, welche wegen der Kleinigkeit ihrer künstlichen Wercke andere Leute in eine Verwunderung gesetzt. Sie haben Wagen gemacht, welche eine Fliege bedecken können; Sie haben ein Distichon elegejum mit güldenen Buchstaben auf ein Sesam-Korn geschrieben, so eine Art Indianischen Getraydes, welches gemahlen wird, und woraus Brod und Kuchen gebacken werden können.

9. Wolte man eine Untersuchung anstellen, wie weit man solche Künstler zu loben habe, so wird gedachter Ælianus l. c. wenig davon halten, seine Worte sind: „Meines Erachtens wird ein „kluger Mann keines von beyden loben. Denn „was ist dieses anders, als ein vergeblicher Zeit-„Verlust?„ Betrachtet man solche Bemühungen nach der Moral, so hat dieser Autor nicht Unrecht. Alle unsere Handlungen sollen einen Endzweck ha-

ben, wenn sie sollen vernünfftig heissen. Wie nun GOttes Ehre das vornehmste Augenmerck seyn soll, so muß der Nutz des Nächsten, oder sein selbst nie bey Seite gesetzt werden, und es wird gewiß ziemlich schwer fallen, einige Nutzbarkeiten von gedachten Künsteleyen darzuthun. Wo nicht der Hochmuth den Fleiß der Verfertiger unterstützt hätte, so würde gewiß dergleichen nicht zu Stande gebracht worden seyn.

10. Unter die Meister kleiner Wercke gehören die Mahler, welche die Portraits im kleinen (en miniature) vorstellen in der Grösse eines Groschen, Dreyers rc.

11. Wieder andere geben sich die Mühe, grosse Gebäude im kleinen vorzustellen, um denen Liebhabern alles begreifflicher zu machen. In der Apostel Geschicht C. 19. wird der silbernen Tempel gedacht, welche der Goldschmid Demetrius der hyednischen Göttin Diana gemacht. Es war nehmlich der Dianæ zu Ehren der berühmte Tempel zu Ephesus gebauet worden, welcher, wegen der Grösse und Kunst verdiente, unter die Wunderwercke der Welt gezehlt zu werden. Daher leicht zu erachten, daß viele dahin gereiset, nicht nur dieses Wunder-Gebäude zu betrachten, sondern auch die Diana ihrer Art nach zu verehren. Es machte daher Demetrius eine kleine Abbildung dieses Tempels von Silber, welche die Fremden ihm theuer bezahlen musten, und zum Andencken mit sich hinweg nahmen.

12. Die

12. Die heiligen Oerter, deren in der Bibel Meldung geschiehet, haben noch jetzo ihre Liebhaber, und viele gehen der Andacht wegen nach Jerusalem zu dem heiligen Grabe, oder bey ermangelnder Gelegenheit nach Görlitz, wo dergleichen gantz natürlich angebrachte Vorstellungen zu finden. Aber der berühmte Tempel Salomonis ist lange vor Christi Geburt nach geschehener Hinwegführung der Jüden nach Babel, in die Asche gelegt; der, nach deren Wiederkunfft aufgerichtete, von Herode nach diesem verbesserte Tempel, welchem Christus die Ehre seiner Gegenwart so offt geschencket, ist, wie bekannt, von denen Römern zerstöret, wie uns noch Jährlich den X. post Trinit. davon Nachricht gegeben wird. Dieses Gebäude war desto herrlicher und sonderbahrer, je mehr wir wissen, daß dessen Urheber Salomo durch Göttliche Weißheit die Geschicklichkeit besessen, diesen Wundersitz des alleserfüllenden GOttes in aller Vollkommenheit aufzuführen. Man hat dannenhero auch von diesem Tempel Abbildungen, welche sehr nützlich sind zum Verständnis verschiedener Schrifftstellen, und ich verweise die Liebhaber der Jüdischen Alterthümer in das allhier zu Erffurt sich befindende Evangelische Waysen-Hauß, worinne durch die klugen Anstalten derer Herrn Inspectoren nebst andern fast unzehligen Raritäten, eine doppelte Vorstellung des Jüdischen Tempels zu sehen, welche gewiß sehr schön, aber auch kostbar, und verdient gesehen zu werden. Man wird auch andere künstliche, ihrer

Kleinigkeit wegen zu schätzende Stücke daselbst antreffen, daß es hoffentlich die Liebhaber natürlicher und durch die Kunst verfertigter Seltenheiten nicht gereuen wird, sich allda umzusehen vor eine Kleinigkeit, (wozu doch niemand gezwungen wird) welche zur Erhaltung der sich mehrenden Waysen-Kinder angewendet wird, als zu welchem Endzweck diese Anstalten vor wenig Jahren angefangen, durch viele curieuse Wohlthäter vermehret, und noch biß jetzo stets weitläufftiger gemacht worden, wie denn die Electrische Maschine kürtzlich dahin gebracht ist. Daher ich andere ihrer Kleinigkeit wegen in diese Numer gehörige, und daselbst zu sehende künstliche Stücke übergehe, als 52. Höltzerne Becher in einander steckend, da der gröste mehr nicht als etwa 2. Zoll im Diametro hält, woraus die Subtilität zu beurtheilen, und andere Stücke mehr.

Num. CXIII.

Von Blattern, daß solche keine Narben hinterlassen, noch in die Augen Blattern kommen.

Es ist eine böse zuweilen auch ansteckende Kranckheit bey jungen und alten Menschen, die darinn bestehet, daß nicht nur das Gesicht, sondern auch der gantze Leib, voller kleiner rothen, flachen Blattern wird, die aus

aus der Haut fahren. Je häuffiger und geschwinder nun diese Blattern ausschlagen, je besser ist es vor den Krancken, bleiben aber dieselbe in der Haut, oder schlagen ein, so hat es grosse Gefahr. Darum soll man sich bey dieser Kranckheit allezeit fein gleich warm halten, und solche Mittel gebrauchen, so dieselbe bald heraus treiben. Vor Fleisch, harten Speisen, sonderlich vor Obst und allem was laxiret, wie auch vor Wein hat man sich wohl zu hüten.

Damit die Blattern das Gesicht durch heßliche rothe Flecke nicht verunzieren mögen, so darff man nur über einer Schüssel voll Milch-Rohms Speck anzünden, und da hinein trieffen lassen, dasselbe mit einen silbernen Löffel zusammen nehmen, und es mit einen weichen Pinsel auf die noch nicht abgetrucknete Blattern tragen.

Nun folget ein Recept, wider die Narben der Kindes-Blattern, so mit 100. Ducaten bezahlet worden.

Bey jetziger Zeit, da die Blattern an vielen Orten im Schwange gehen, will man gegenwärtiges Mittel, um den Frauenzimmer sonderlich das Spiegelgen glatt zu behalten, communiciren, welches die Frau J. P. v. L. in Regenspurg von der Gräfin von W. in Wien, so ehemals 100. Ducaten wegen seiner gewissen Probe davor bezahlet, erhalten. ℞. Nimm 4. Loth Silberglätt, es muß an einem Stücke seyn, und lege es in ein Kohlfeuer, daß es glüend wird. Mache es her-

hernach zu Pulver, und lasse es mit einem halben Maaß daran gegossenen Rosen-Essig so lange sieden, bis über den dritten Theil davon eingesotten. Alsdenn zwey Löffel voll Rosen-Oel genommen, und zwey Löffel voll von diesen Glätt-Eßig, in einem steinernen Mörsel wohl durcheinander zerrieben, daß es ein glattes und gelindes Sälblein werde, mit welchen man die Blattern NB. wenn sie anfangen zu dorren, des Tages dreymal bestreichen kan. Es ist hoch bewährt, doch muß man alle zwey biß drey Tage dasselbe frisch machen, solchemnach den Eßig wohlverwahrt aufbehalten.

Daß auf die Augen keine Blattern kommen.

Nehmet süsses Mandel-Oel, oder wo man dergleichen nicht haben kan, in Ermangelung dessen, rein sauber Gänse-Fett, damit überstreichet die Augen-Lieder, solches verhütet, daß keine Blattern an den Orte wachsen, wo die Fettigkeit hingestrichen worden.

Num. CXIV.

Ein Mittel wider das Podagra.

Wir wollen die Worte selbst eines grossen, gelehrten und weltberühmten Mannes, ohne etwas davon zu ändern, hieher setzen.

Ich bin so glücklich gewesen, schreibt er, dem männlichen Geschlecht, welches so sehr mit dem schmertzhaften Podagra behaftet ist, zum Heyl und Nutzen, eine bißhero unbekannte Artzney wider solche Kranckheit zu erlernen. Es hat nemlich ein vornehmer Mann zu Presburg in Ungarn, wie ich letztesmal daselbst war, gegen mich bezeuget, daß man vor kurtzer Zeit in Erfahrung gebracht, wie in den hohen Carpathischen Gebürgen, welche Ungarn und Polen von einander scheiden, eine Wurtzel sich gefunden, die Nadragula genennet werde, so das Podagra vollkommen curire. Es habe die Frau Gräfin von Osterschätz etwas davon ohnlängst mit sich nach Presburg gebracht, wie von einem gewissen Ort in Ober-Ungarn einer, so mit dem Podagra sehr behaft war, der Artzney einen Versuch gethan, und etlicher solcher Wurtzeln in Milch gesotten, alsdenn solche Milch ausgetruncken. Hierauf sey er schlaffend worden, so aber, daß man ihn gantzer 24. Stunden nicht erwecken können. Nach deren Verfliessung, wie er wieder zu sich selbst kommen, habe er sich fast selbst nicht mehr erkannt, indem er sich alles Schmertzens fast völlig befreyet befunden. Nachdem er sich erhohlet, und die Wahrheit, wie es um ihn stehe, erkannt, habe er ein Gastmal angestellet, seine gute Freunde zusammen geruffen, und sich mit ihnen hertzlich ergötzet. Weil ich von der Nadragula selbst damals nichts erlangen konnte, und ich mich nicht lang aufzuhalten hatte, bat ich meinen Freund, mir künfftig et-

was davon zu überschicken, und etwan ein Attestatum von deren Tugend und Würckung beyzulegen, welches beydes auch bey mir eingelauffen. Das Attestat lautet also:

Man zerschneidet von der Nadragula etliche Wurtzeln gantz klein, zerstößt solche sehr wohl in einem Mörsel, kocht sie denn in einen Seidel Milch, so lange, biß es halb eingesotten, seiget dieselbe durch ein Tuch durch, trinckets warm aus, legt sich zu Bette, deckt sich wohl zu, und enthält sich etliche Stunden alles Essens und Trinckens. Hier habens etliche Manns- und Weibes Personen sehr glücklich gebraucht, es hat auch ein Kramer schon über drey Jahr keine Anfechtung mehr vom Podagra gehabt, daran er vorhin fast alle Viertel-Jahr elend gelegen.

Johann Christoph Kerpius,
Apothecker in Groß-Comorren.

Num.

Num. CXV.

Von denen so genannten Microscopiis oder Vergrösserungs-Gläsern.

Die Natur leget sich in Kleinigkeiten fast noch viel mehr an den Tag als in grossen und ungeheuren Wercken; weil nun das neugierige Auge dieselben wegen ihrer Subtilitæt nicht deutlich genug betrachten kan, so hat man denen Künstlern nicht genugsam zu dancken, daß sie, vermöge der Glaß-Schleiff-Kunst, dergleichen Vergrösserungs-Gläser erfunden, mit welchen man auch die allersubtilesten Kleinigkeiten, die sonst entweder in kein menschliches Auge, oder doch sehr geringe einfallen, erkennen kan.

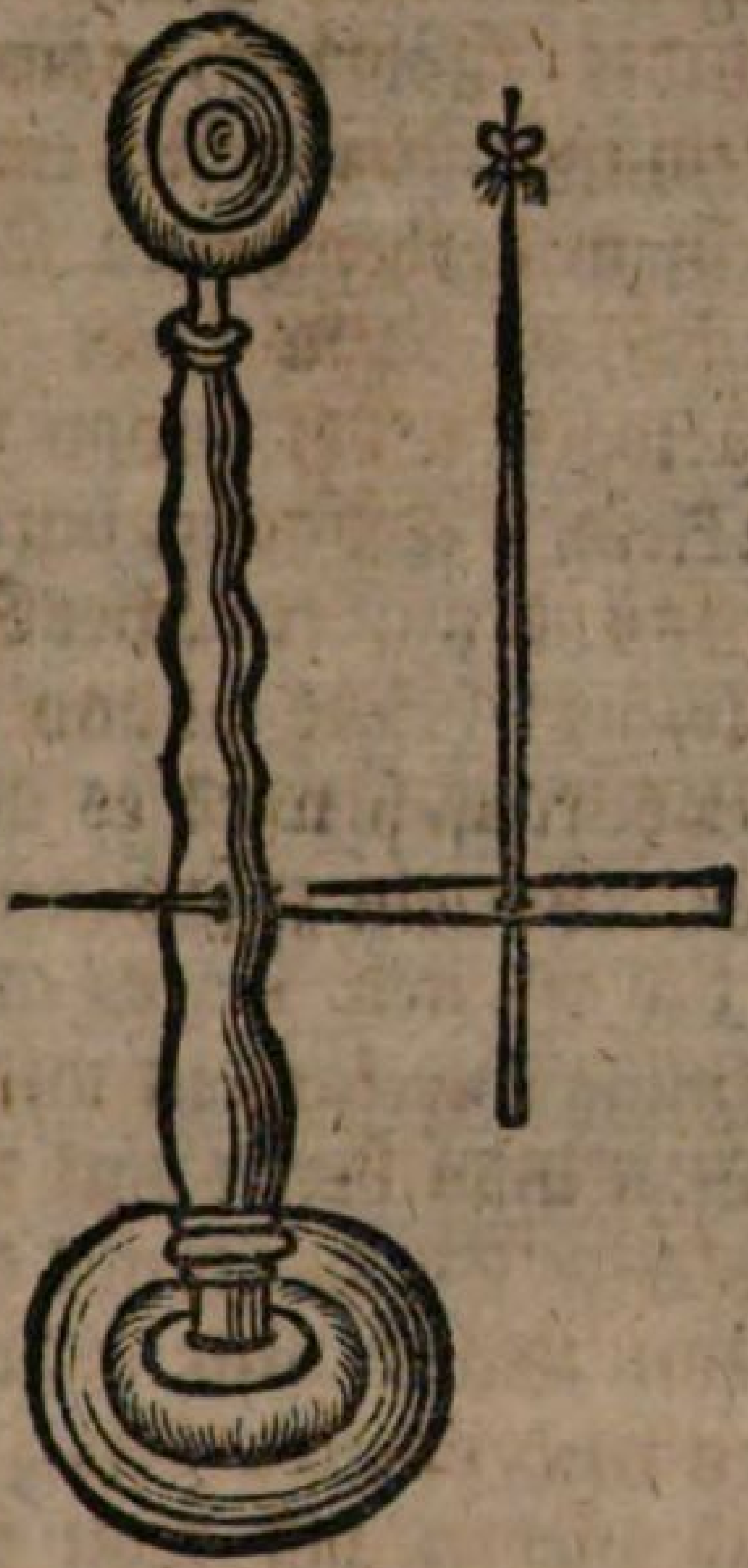
1. Man hat sehr viele Arten, sie lassen sich aber alle gar füglich in 2. Haupt-Sorten eintheilen: Denn es giebt einfache und zusammengesetzte Vergrösserungs-Gläser, wohin denn hernachmahls alle andere können gezogen werden.

Die einfachen sind diejenigen, welche nur aus einem Glase bestehen, und dahero ungemein helle und lichte präsentiren, die Zusammengesetzten aber sind diejenigen, welche mit einem zwey auch wohl drey Gläsern annoch vermehret werden, und haben diese Unbequemlichkeit bey sich, daß sie allezeit etwas dunckeler werden, ie mehr Gläser dazu kommen.

2. Man kan sie wiederum ebenfals auf verschiedene Art und Weise verfertigen, und wiewohl einige in Entdeckung dieser Handgriffe etwas neidisch sind, will ich mich doch hier keines Weges entbrechen, dem begierigen Leser solches zu eröffnen, und ihm deßfalß Satisfaction zu thun. Dahero machet man entweder solche Gläser mit der Nadel, daß man die Sachen so man sehen will auf eine Nadel stecket, oder aber unten mit einem Tellerlein, daß man die Sachen darauf legen kan. Was die erstere Art anlanget, so schleiffet man ein kleines stücklein Glaß auf einer Seiten plan, oder platt, auf der andern aber in einer kleinen kupffernen Schaalen von einen halben, oder auch wohl einen viertels Zoll, wenn selbiges nach der Kunst, und denen in den ersten Theilen dieser Sammlungen gegebenen Anweisungen und Hand-Griffen ist ausgeschliffen und poliret worden, so setzet man es ein in ein rund gedrehetes Stücklein Helffenbein oder Eben-Holtz, das auf beyden Seiten kleine Löchlein hat, und richtet es an einem kleinen Stänglein in die Höhe, hinten aber richtet man eine Nadel von einem dünnen Drat auf, so weit es der focus des Glases erfordert, woran man die Sachen zu kleben oder zu stecken pfleget, wie solches Fig. 1. ausweiset.

3. Ich weiß noch zwey Arten, die einem im Schleiffen gar keine Mühe machen, und gleichwohl in Betrachtung kleiner Sachen, wo nicht mehr, doch gleiche Dienste zu thun pflegen. Die erste Art ist die gemeineste, daß man sich von reinen

Fig. I.



nen Glase ein mittelmäßiges hohles Kügelein auf der Glaß-Hütte in Form derer Wetter-Gläser machen lässet, sammt einem etwa ein Finger lang hohlen Stiele, dieses füllet man voll mit Spiritu Vini, oder Spiritu Vitrioli, (denn Wasser gefrieret, und wird auch stinckend,) löthet es hernach bey dem Lampen-Licht zu und stecket hinten einen Drat auf, wie bey andern nach der Kunst geschliffenen Gläsern, so wird man sich verwundern wie helle, wie reine, und wie groß ein solches Glaß präsentiren wird.

4. Die

4. Die andere Art wird bey der Lampen nachfolgender massen bereitet: Man nimmt ein enges Gold-Schmiedts-Röhrlein, womit sie zu löthen pflegen, in Ermangelung dessen ein Stück Glaß-Röhre von einem zerbrochenen Wetter-Glasse, welches am Lichte, an einem Ende glüend gemacht, auseinander gezogen wird, davon bekommt es einen gehörigen kleinen Ausgang, darnach leget man ein gantz kleines und unförmliches Stücklein Glaß auf eine Kohle, und bläset sodann die Spitze des Lampen-Lichtes darauf, so wird es in ein schön helles und rundes Kügelein zusammen lauffen, weil aber es auf der Seiten, wo es auf der Kohlen gelegen hat, einige Unreinigkeit und Grüblein bekommen, so küttet man deren eine Anzahl zusammen auf ein plattes Glaß, nimmt ein wenig klar geschwemmten Sand mit Wasser auf ein ander plattes und ebenes Glaß, und reibet sie darauf hin und wieder, biß man siehet, das alle Grüblein heraus sind, alsdann polieret man sie fein sittsam auf einen gleich ausgespannten Filtz oder Rehe-Leder, daß sie recht durchsichtig werden und gläntzen, so hat man vortreffliche schöne Microscopia, die nicht gar zu viele Mühe kosten, und noch viel bessere Dienste thun als die grossen, nur daß man nicht viel auf einmahl damit übersehen kan.

5. Herr Härtel in seiner Anweisung zum Glaß-Schleiffen p. 73. beschreibet ein gar kostbahres Gestelle darzu, welches ich aber geringer machen, und nachfolgender massen mittheilen will.

Man

Man lässet diese Gläser einfassen, wie die andern, in Helffenbein, Horn, Eben-Holtz, Meßing, wie man will. Dieses schraubet man über ein gedrehetes Stängelein, das mit einem Fuß versehen ist, durch dieses Stängelein gehet ein Quer-Holtz oder Meßing-Drat, in welchen hinten ein Schrauben-Mütterlein ist, damit man allerhand Stacheln nach Belieben einschrauben und wieder wegnehmen kan: Als zum Exempel, erstlich eine Stachel oben mit einem kleinen Ringe, damit man etwas Speichel ausgespannet fassen möge, ferner eine Stachel mit einem Klämmerlein, damit man ein Haar und andere Kleinigkeiten einklemmen könne; Noch ferner eine Gabel, etwas breites, als Moscowitisch Glaß u. a. m. durch Beyhülffe Venedischen Terpentins dran zu kleben. Das übrige wird die Erfahrung und die Nothwendigkeit selbst lehren.

6. Die einfachen Vergrösserungs-Gläser mit einem Tellerlein, werden insgemein auf einer Schale von 1. aufs höchste von 2, niemahls aber oder doch sehr selten von 3. Zoll geschliffen und auf das allersauberste poliret, daß man je keine Unreinigkeit oder Dunckelheit mehr daran vermerket, alsdann können sie gleichfals auf verschiedene Art in ein Gestelle gebracht werden. Die bekannteste Art ist diese, daß man sie in Holtz einfasset, und mit 4. Beinlein also machet, daß das Glaß just über ein unterlegtes Tellerlein zu stehen kommet; Weil aber sehr viel auf die Distanz des Foci ankommet, so machet man oben eine Schrau-

be,

be, damit man das Glaß höher oder niedriger schrauben kan, wie Fig. 2. ausweiset.

Fig. 2.

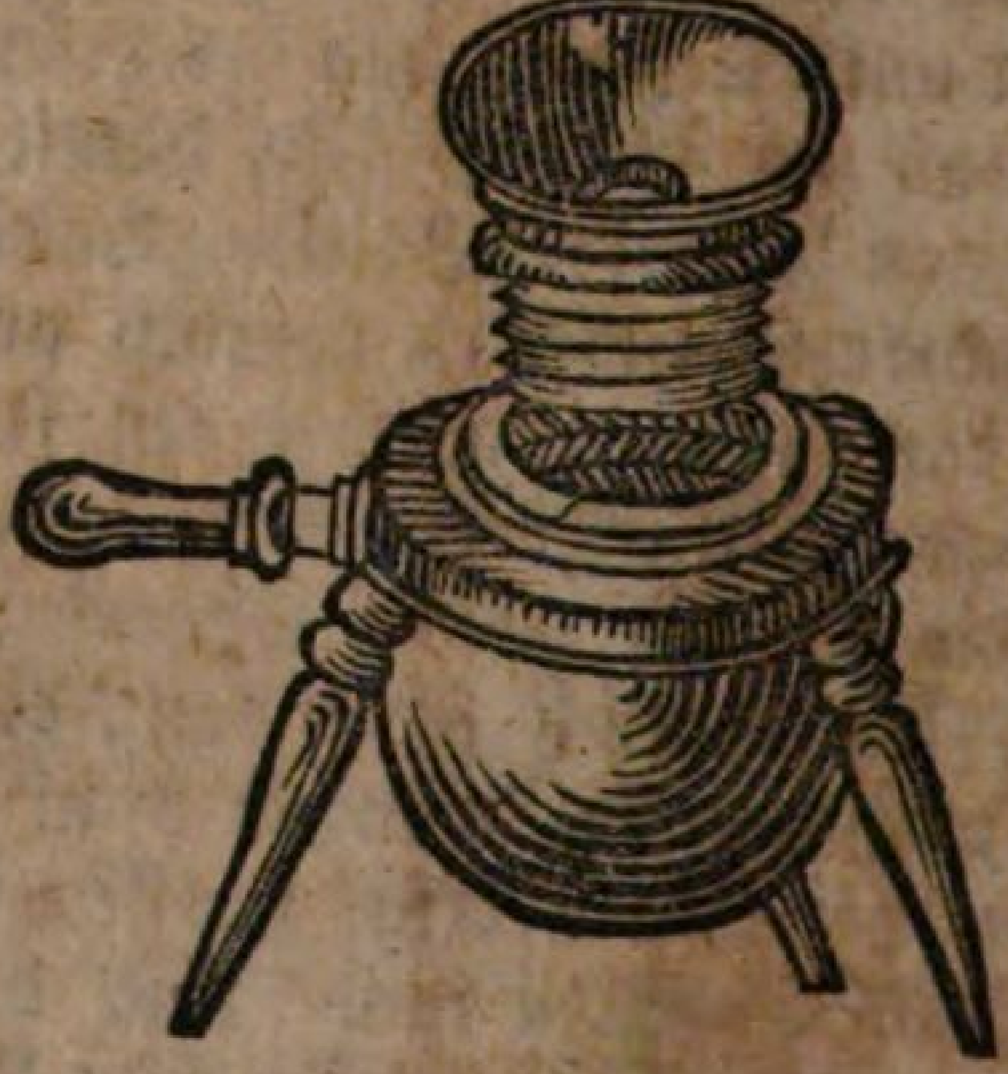
Ich besitze ein solches zu meinem Gebrauch, das ist auf nachfolgende Art verfertiget: Ich habe unten einen etwas breiten Fuß von Holtz drehen lassen, auf denselben ein niedriges Stängelein, und in dasselbige eine durchaus geschnittene messingene Schraube ohngefehr 3. Zoll lang und eines recht starcken Stroh-Halms dicke fest eingeschraubet, an diese habe ich ein meßingenes Mütterlein angemachet, und an diesen Mütterlein war denn auch folgends das eingefassete Glaß befestiget. Gleich auf dem Stängelein war ein rundes Tellerlein von Helffenbein, das auch zugleich ein Blätlein von Eben-Holtze hatte, damit man auch durchsichtige und andere Sachen betrachten konte,

ke, wenn man nun das Glaß, so an dem meßingenen Mütterlein befestiget ist, an die Schraube anschraubet, so kan man solches so nahe und fern an den Teller anschrauben, als man nur immer will, auch allerhand Sachen groß und kleine, naß und trocken, (denn zu denen Liquoribus als Wasser, Brandtewein, Eßig ꝛc. ꝛc. schicket sichs wegen des Tellers zumahl wohl) drauf legen und betrachten.

7. Eine Veränderung damit zu machen, das kömmet nun auf die Invention des Lesers an, also machet man sich solche Gläser, damit man die zart gestochenen Kupfer-Stiche, Land-Charten, und andere Schrifften deutlich und genau betrachten kan; man machet deren ferner, damit man bey denen Stücken Ertz, wenn es noch rohe ist, die Adern, welche bißweilen ziemlich kleine sind, fein deutlich sehen kan; endlich machet man auch welche, dahinein man allerhand Saamen- und andere Körner werffen und solche nach Belieben betrachten kan. Und dieses wird auf nachfolgende Weise verfertiget: Man fasset ein solch geschliffenes Gläßlein, (wie oben bereits gelehret worden) in Holtz ein, und machet unten eine halbe Glaß-Kugel feste, in welche man nach Belieben allerhand Gesämig werffen kan, doch muß das Holtz, worinne das Glaß stecket, eine Schraube haben, damit man in die gehörige Distanz und Weite stellen kan, an der Seite machet man einen kleinen Handgriff, so ist die gantze Maschine fertig. Weil aber der Boden der halben

ben Glaß-Kugel rund, und also unbequem ist, so nehmen einige nur ein von seinem Fuß abgebrochenes Wein-Glaß, da ist der Boden unten platt, daß der Saame besser kan aus einander fallen, und oben küttet man das Glaß an, da präsentirt sichs fast noch besser. Von der erstern Sorte folget hier ein deutlicher Abriß.

Fig. 3.

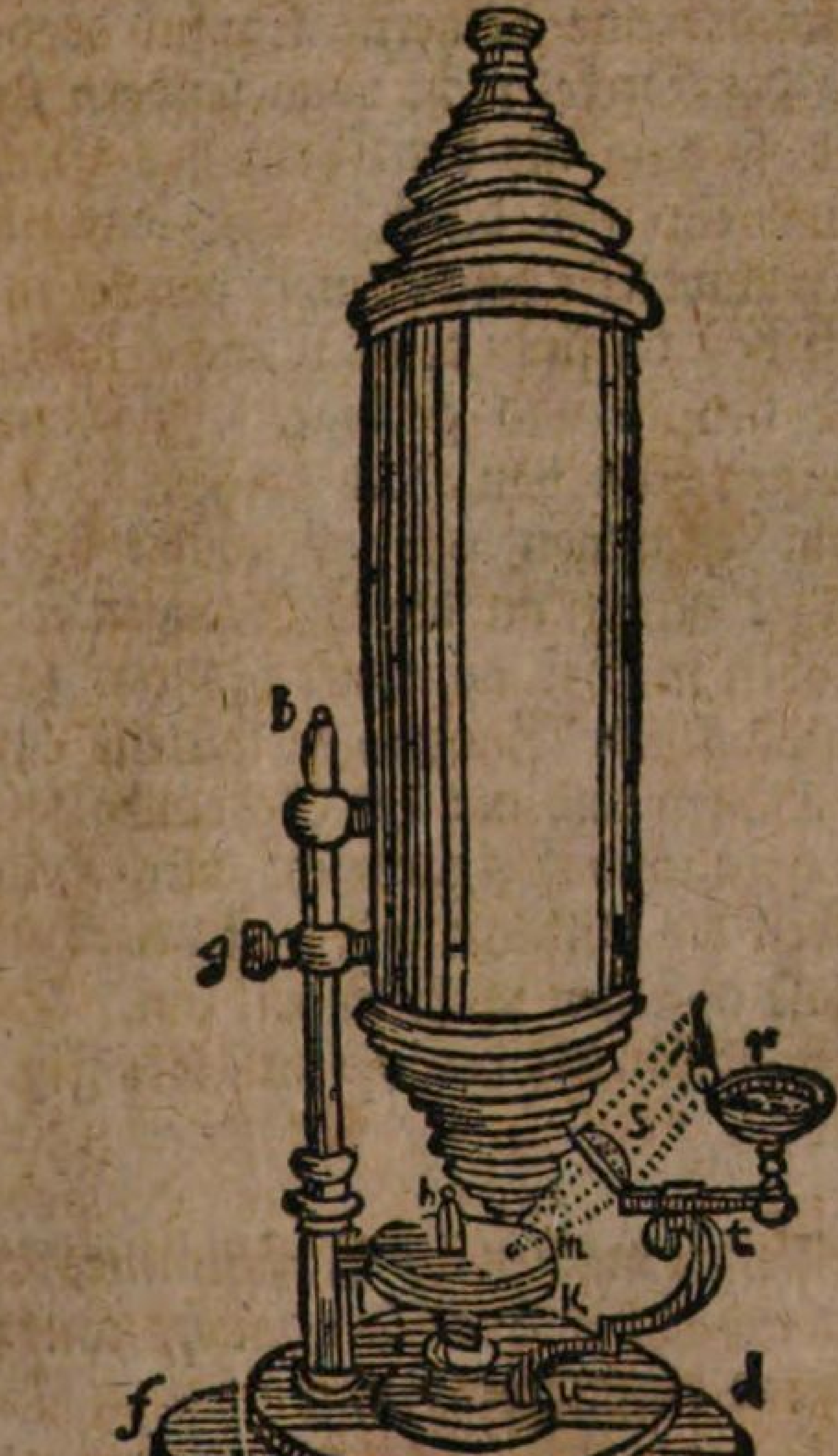


8. Die andern Microscopia von zweyen und mehr Gläsern, diese theilen sich ein in Holländische und Engelländische. Jene nemlich die Holländischen bestehen insgemein aus 2. Gläsern, und werden nachfolgender massen verfertiget: Man schleiffet erstlich das kleine Gläßlein, welches unten nach dem Object zu gekehret ist, und daher das Objectiv-Glaß heißt, ohngefehr einen halben

biß

biß gantzen Zoll, alsdann das oberste Glaß an den Augen, da man hindurch siehet, welches deßhalben das Ocular-heisset, von anderthalb biß 2, Zollen, machet hernach fein saubere papierne Röh-

Fig. 4.



ren jede ohngefehr 5. Zoll lang und 2. Zoll weit, låsset unten an der einen Röhre eine hölzerne Capsul drehen, legt das Objectiv-Glaß hinein, und thut den Deckel drauf, dieser muß ein Löchlein haben, ohngefehr so groß als ein Hiersen-Korn, dann steckt man die andere Röhre in diese, låsset oben dran wieder eine hölzerne Capsul drehen, doch NB. daß der Deckel nicht rund, sondern lang gemacht wird, so lang als der Focus des Glases auswirfft, und ein Loch durchgebohrt, daß nicht allzuweit ist, wann dieses geschehen, so dencket man auf ein Gestelle, da sind denn manche kostbar, manche aber simple und geringe. Insgemein låsset man einen Fuß von Holtz drehen, setzet in demselben ein Säulgen perpendicular in die Höhe, befestiget mitten an dieses Säulgen einen Teller, und oben machet man die Röhren samt denen eingeschlossenen Gläsern, vermittelst einer oder zweyer Hülsen und mit der Schraube feste, dahero man hernachmahls gar leicht durch Hülffe der Schrauben die Distanz, wie weit der Teller von dem Glase abstehen muß, finden kan. Das heist ein Holländisch Microscopium, wie Fig. 4. ausweiset.

Die Engelländer machen ihre Instrumente kostbar, doch können es die Teutschen auch, wen sie das Geld wollen daran wenden.

Num.

Num. CXVI.

Von der Ichnographie, Scenographie, und Sciagraphie derer Cörper.

I.

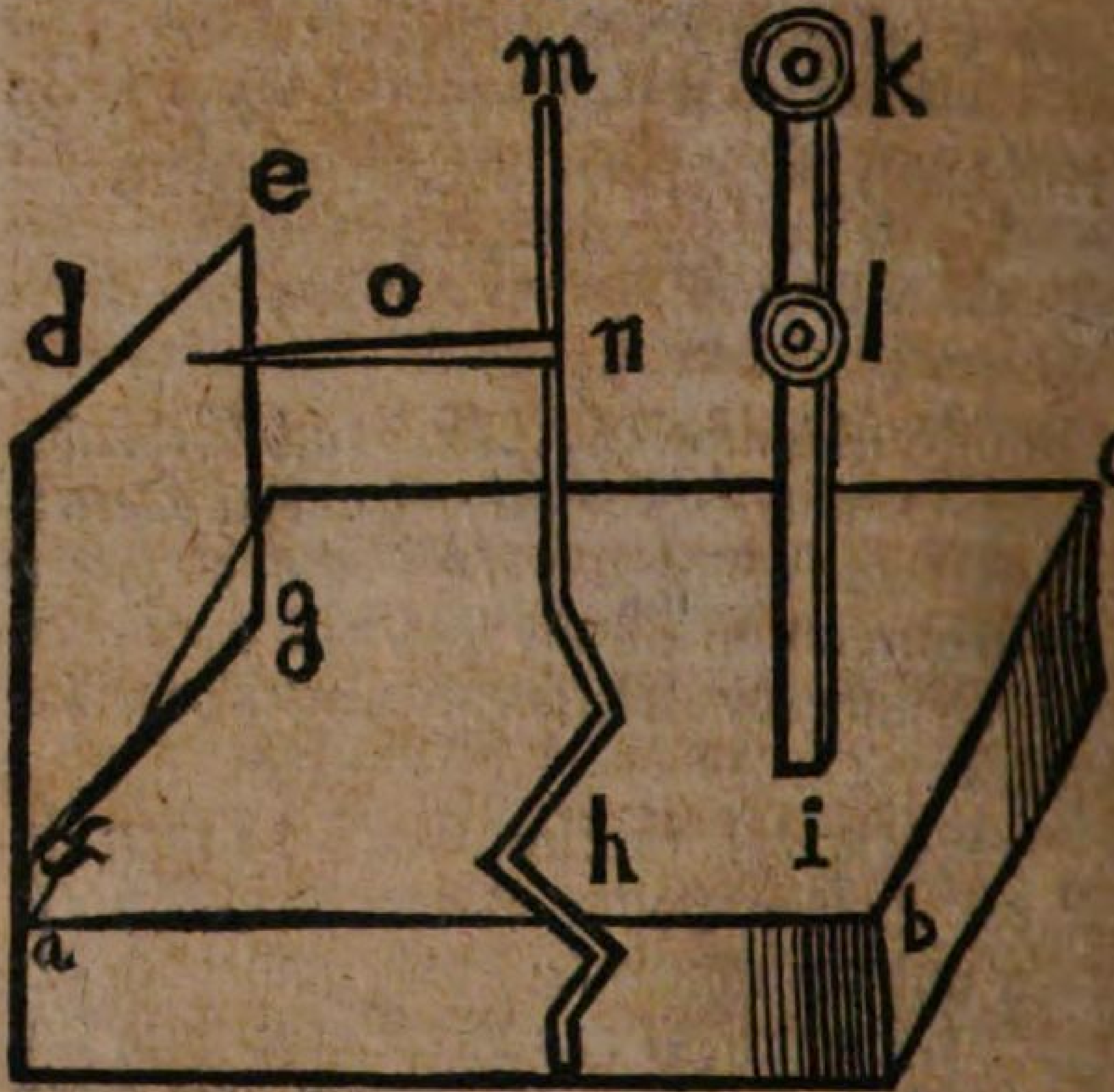
Ichnographia ist eine Kunst, da ich Gebäude, oder Häuser, Vestungen und andere Oerter, Feld-Läger u. d. g. mit einen dazu gehörigen Instrumente in Grund lege, und nach allen dabey vorkommenden Merckwürdigkeiten dem Auge darstelle.

2. Scenographia ist eine Kunst, da man ein Gebäude, Thurm, Baum, oder andere Cörper so abbilden und abzeichnen kan, daß man nach der Perspectiv-Kunst nicht nur das Vordertheil, sondern auch die abweichenden Seiten, und wenn der Cörper eine Oeffnung hat, wie etwan ein Hauß, Thurm, u. d. gl. daß man auch die innwendigen Oefnungen sehen kan.

3. Sciagraphia ist eine Wissenschafft, da man nach Mathematischer Kunst den Schatten von einen jeden Cörper, den er nach Proportion eines vorgehaltenen Lichts wirfft, nicht nur anzeigen und determiniren, sondern auch beschreiben und abzeichnen kan.

Was nun das erste, nemlich die Ichnographie anlanget, davon will ich diese edle Kunst kurtz fassen, und doch das nöthigste, aufs deutlichste bey-

Fig. 1.



beybringen. Eine gemeine, aber doch auch ziemlich gewisse Art der Ichnographie ist, wenn man sich einen hübsch geraden Tisch machen lässet, a b c Figur 1. und auf demselbigen an einen Ende eine Glaß-Tafel d e f g in einem höltzernen Rahmen perpendicular aufrichtet. (Einige nehmen auch nur ein subtiles leinenes Gewebe, und das gehet sehr wohl an mit Wasser-Bley darauf zu schreiben, weil das Glaß, weil es glatt ist, nicht wohl auf sich schreiben lässet, allein es muß sehr zart seyn, wenn man soll durch sehen, denn das Säulgen stehet nicht nahe, und da hälts hart, deutlich hindurch zu schauen.) Vor dieser Glaß-

Tafel

Tafel kan man ein Säulgen i k aufrichten, welches mitten ein enges Loch l hat, damit man hindurch sehen kan. Diese Machine träget man aufs Feld an einen feinen erhabenen Ort, wo man diejenige Stadt, Vestung, oder Feld-Lager das man abzeichnen will, wohl übersehen kan, so wird sich, wenn man durch das enge Löchlein l gucket, alles wohl præsentiren, um nun diese Præsentation nach dem Leben nachzuzeichnen, muß man mit einem saubern und durchscheinenden Bogen Papier und Reiß-Bley (welches aber fein hart und nicht mürbe seyn muß,) versehen seyn, ingleichen mit einer guten gebrannten Kreide, oder mit recht harter Reiß-Kohle, welches viel besser ist, mit derselben umziehet man auf dem Glase, nachdem man vorher durch das Löchlein geschauet, die ganze Figur der Stadt, des Feldlagers, des Pallastes u. d. gl. so wird kein Thurm, kein notables Gezelt, ja kein Fenster seyn, das nicht zugleich auch auf der Glaß-Tafel, und zwar in proportionirter Grösse, erscheinen solte. Wenn dieses geschehen, so hebet man die Glaß-Tafel von Tische herab, und befestiget auf dieselbige, und zugleich auf das Gezeichnete, den Bogen Papier mit etlichen Schrauben, oder auf andere Art, daß er nicht hin und her rutsche, und die Zeichnung auslösche, hält die Glaß-Tafel gegen das Licht, und zeichnet mit einem scharffen Bley-Stifft alle Striche vom Glaß ab, so wird man das völlige Bild, mit allem Zugehör haben.

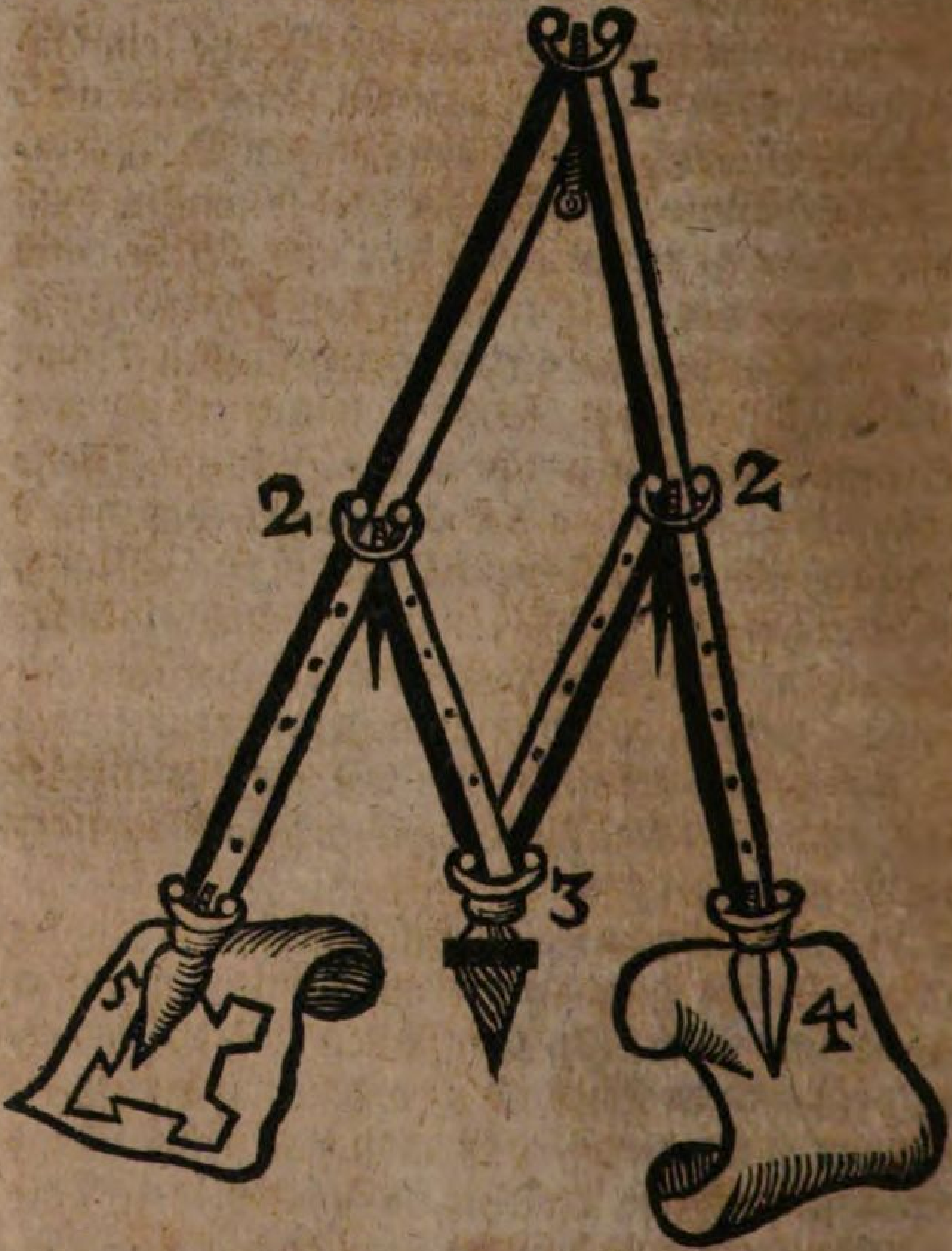
Wenn man aber dasselbige mit einen Glaß nicht gern practiciren will, theils, weil es ein wenig langsam gehet, theils auch, weil das Glaß leichtlich kan zerbrochen werden, so kan man es auf folgende Weise gleichfals verrichten: Man setzet auf eben diesem Tische an statt der Glaß-Tafel d e f g eine Höltzerne, und überkleidet sie mit einem weissen saubern Papiere, damit man das Bildniß könne darauf zeichnen. Das Säulgen aber, wodurch man mit dem Auge nach dem object, das man in Grund legen will, siehet, muß etwas höher seyn als das vorige, und zwar so hoch, daß man gerade über die Tafel hinsehen könne. Zwischen dieses Säulgen und zwischen die Tafel wird eine bewegliche Regel h m gestellet, welche durch verschiedene Aermlein, die an einander geniethet sind, so verfertiget ist, daß man sie hoch, niedrig und seitwerts, wie man will, und zwar aufs leichteste bewegen kan. An dem obersten Gelencke dieser Regel m n wird ein Stifft o fest gemacht, welcher horizontal, das ist gerade gleich stehet, und biß an die Tafel mit seiner stumpfen Spitze anreichet, doch so, daß diese Spitze niemahls auf oder niederwerts könne gedruckt werden, sondern allemahl horizontal bleibe, man bewege auch die Regel wie man nur wolle. Wenn nun das Auge durch das ebene Löchlein k hindurch schauet, so siehet es auf den obersten Theil der Regel m, diesen muß es beständig im Gesichte behalten, und ihn mit der Hand fein sanffte nach denen Thürmen, Häusern und Fenstern herum führen, so wird der Stifft unten an

der Tafel solches gleichfals nachmachen, daß man also mit leichter Mühe ein solches bald wird erhalten können.

Weil man nun aber auf diese Weise ein Objectum das man abzeichnen will, ziemlich klein bekommt, und doch solches gerne wegen Verschiedener Umstände vergrössern möchte, so muß ich auch hier anzeigen, auf was vor Art und Weise, und durch was vor ein Instrument denen Hand-Griffen nach, solches am füglichsten geschehen könne. Man lässet sich von saubern harten Holtz vier Schenckel machen, welche an der Dicke und Breite einander gleich sind, a b c d Figur. 2. davon sind die zwey längsten Schenckel 15. biß 18. Zoll lang, die übrigen aber halb so lang, und nicht übrig dicke. Dieselben Schenckel werden durch verschiedene meßingene Schrauben zusammen geschraubet, doch so, daß sie sich gern bewegen wie ein Parallel-Linial, und ein länglicht Viereck præsentiren, nach der Figur wie folget;

Das mit 1. bemerckte Stück ist ein aus Kupfer oder Meßing gedreheter Fuß, welcher an einem Ende eine Schraube, samt einen Mütterlein hat, an dem andern Ende aber rund ist wie ein Apfel, welches dazu dienet, daß man das Instrument auf den Tisch hin und her, nach denen verschiedenen Bewegungen, die man braucht schieben könne. Das Stück, so mit 2. angedeutet wird, ist ein Nagel mit einem gedreheten Kopff samt einer Schrauben, und dazu gehörigen Mütterlein, mit denselben füget man die kleinern Schenckel mit den grossen

Fig. 2.



in der Mitte zusammen. Das Stück mit 3. bezeichnet, ist eine Schraube in Holtz, das unten an einem gedreheten Stiel stehet, welcher Stiel mit einer Schraube und seinem Mütterlein versehen ist,

ist, damit man die zwey kleinen Schenckel in der Gegend mit 3. notiret, zusammen schrauben könne. Das mit 4. bezeichnete Stück ist eine Reiß-Bley-Feder, die man in den gedreheten Stiel thut, der auch seine Schrauben und Mütterlein hat, damit man selbigen zu Ende des grossen Schenckels bey No. 4. fest halten möge. Das letzte Stück No. 5. ist eine etwas stumpfe Spitze von Meßing die an einen gedreheten Stiele angemacht ist, der mit seiner Schraube und Mütterlein versehen worden, damit man solchen zu Ende des andern grossen Scheneckels in der Gegend bey 5. anschrauben könne. Die Richtigkeit dieses Instruments bestehet darinn, daß die Löcher, so am Ende und in der Mitte der langen Schenckel befindlich, genau in gleicher Weite von einander stehen.

Auf solche Weise ist das Instrument fertig und beschrieben, man nennet solches im Lateinischen Instrumentum Pantographicum, weil man grosse und kleine Risse damit nachzeichnen kan; Ingleichen auch den Affen, weil diß Instrument fast alle Risse nachäffet, und nachzeichnet, am aller gewöhnlichsten aber trägts den Nahmen des Storch-Schnabels, weil es gleich einen langen Storch-Schnabel sich strecket, und ausbreitet. Der Gebrauch nun von demselbigen ist folgender: Wenn man einen Riß und Original von einem Vestungs-Bau hat, und will denselben gern aus einem Buch heraus, und noch einmahl so groß haben, muß man das Instrument auf einer gleichen

Tafel so legen, wie es Fig. 2. abbildet: Das ist, man muß die Schraube mit dem Holtz in den Tisch, bey der mit 3. bezeichneten Gegend einschrauben, hernach das weisse Papier unter die Reiß-Feder, bey 4. und den Riß unter die mit 5. bemerckte Spitze legen, alsdenn darff man nur besagte Spitze auf allen Umzügen des Risses herum führen, so wird zu gleicher Zeit die Reiß-Feder eben dieselbe Figur auf dem Papiere ziehen. Soll aber der Riß um die Helffte kleiner werden, als Original, so ist man her und schraubt die Schraube mit dem Holtz No. 3. an das eine Ende des langen Schenckels, wo No. 4. stehet, und das Papier hergegen leget man unter No. 3. worein man auch die Reiß-Feder schraubt, und verfährt wie vorhin gemeldet, so wird der Riß just halb so kleine seyn. Kehret man aber diese Proceduren um, und leget das Original mitten unter 3. das Papier aber auf welches man die Zeichnung machen will, unter N. 4. so ergiebt sichs von sich selbsten, daß der Riß noch einmahl so groß werden müste. Will man im übrigen die verschiedenen Löcher, die die Figur darzeiget, fortschrauben, so kan man die Risse um ein klein weniges vergrössern, welches alles die Erfahrung selbst mehr als zu deutlich lehren wird.

Der Nutzen.

Von dieser Wissenschafft der Ichnographie, samt der anjetzo gelehrten Verjüngung ist ungemein groß, immassen kein Mahler, der sich auf le-

lebendige Zeichnungen leget, ohne dieselbe leichtlich kan zu recht kommen, ein Kupfer-Stecher der Städte und Festungen heraus giebet, kan ohne sie so wenig seyn als ein Mahler ohne Pinsel, ein Schreiber ohne Feder, und ein Bothen-Läuffer ohne Füsse. Ein Gelehrter, der auf der Reise ist, bringt gern notable Befestigungs-Wercke mit nach Hause, aber wie will er sie mitbringen, wenn er sie nicht abzeichnet: Wie will er sie abzeichnen, wenn er dieses Kunst-Stück nicht verstehet? Der Nutzen aber von der Verjüngung mit dem Instrumento Pantographico, oder Storch-Schnabel ist allgemein, immassen man zu seiner Curiositæt und Belustigung die mehresten Zeichnungen, wenn man auch gleich nicht zu zeichnen weiß, nachzeichnen kan.

Die Scenographie anlangend, so gründet sich dieselbe auf die vorhergehende Ichnographie, daß, wenn man ein Gebäude, oder einen andern Cörper durch dieselbe von aussen nach dem Grund-Riß abgezeichnet hat, man auch hernach die abfallenden Seiten und die inwendige Tiefe nach der Grund-Figur beschreiben kan. Wenn man nun zum Exempel nach vorhergegangener Operation der Ichnographie den Grund-Riß eines Pentagoni, oder Cörpers mit fünff Ecken Fig. 3. überkommen hätte, und wolte von demselbigen die innere Verhältniß wissen, so leget man die Fig. a b c d hin, ziehet über dieselbige eine gerade Linie f g ziehet aus jeder Ecke der Figur perpendicular-Linien, bricht dieselbigen

digen alle in dem oben stehenden Punct h und ziehet hernach von Linien zu Linien die Winckel zusammen, wo sich die Linien schneiden, so präsentiret sich das Corpus eben, wiewohl etwas kleiner, doch aber nach seinem Verhältniß.

Die Sciagraphie aber kömt darauf an, daß ich den Schatten des Cörpers determiniren und aufs Papier verzeichnen kan, den derselbige wirfft, wenn die Sonne, oder ein ander Licht vor denselben gesetzet wird. Man muß aber hier vor allen Dingen wissen, daß es ein grosser Unterschied sey, zwischen einem Lichte und zwischen der Sonnen selbst; die Schatten eines Cörpers werden allerdings grösser, wenn sie von einem Lichte herkommen, das dahinter gestellet wird, als wenn sie von der Sonne herkommen, denn da sind sie insgemein dem Cörper gleich in Ansehung der Breite, oder doch, wenn sie ja notable vergrössert werden, wenn nemlich die Sonne niedrig gehet, so werden sie doch gegen das Ende mercklich zusammen gezogen. Die Ursache davon liegt klar am Tage, denn, da das Licht einer brennenden Kertze kleiner ist, als die mehresten Objecta, so müssen nothwendig die Strahlen derselben gegen ihr Ende weiter aus einander gehen, und also dasselbe grösser machen: Die Sonne aber, da sie weit grösser ist, als alle Cörper, ja als die gantze Erde selbst, so macht sie, daß die Schatten derselben ziemlich enge zusammen lauffen. Doch ist hierbey noch eine Ausnahme, denn wenn die Sonne nicht von der Seite, sondern hinter dem Object in Ansehung des Zuschauers stehet,

so geschichts, daß der Schatten dem Augenmaaß nach wächset, indem die Parallel-Linien desselben so gemahlet werden, als ob sie in den Auge zusammen träffen, wenn sie nun von dar wieder aufs Object oder vielmehr den Schatten selbst geworfen werden, so treiben sie aus einander, und machen also denselben grösser scheinend. Dieses ist ein höchst nothwendiges Stück vor einen, der ein Bilder-Kenner ist, und bey Gemählden von Schatten und Licht judiciren will, denn da wird gar öfters von denen Unverständigen Mahlern der Schatten der Sonnen und der Schatten eines Lichtes auf einerley Art und Weise gemacht.

Wenn demnach Fig. 4. die brennende Kertze l in einer angenommenen Höhe vor dem viereckichten Cörper stünde, und ich wolte gern wissen, wie groß der Schatten seyn möchte, den derselbe werffen würde, so procediret man folgender Gestalt: Man lässet gleich anfänglich von l eine Perpendicular-Linie l o herunter fallen, auf diejenige Fläche, worauf der Cörper ruhet. Aus o ziehet man durch jedwede basin des Objecti rechte Linien Oa, Ob Oc, und durch l andere gleiche Linien durch die erhabenen Ecken eines solchen Cörpers, Le, Lf, Lg, Lh, diese Linien 1. 2. 3. 4. werden durch andere mit dem Object Parallellauffende zusammen gehänget, und beschreiben also durch ihren Umkreiß die gantze Grösse des Schattens.

Und hieraus äusert sich mancherley Nutzen, zum Exempel, es hat einer einen Baum stehen, weiß

weiß aber nicht, wie weit der Schatten desselbigen reichet, und welchen Platz des Landes er bedecken werde, indem die Sonne nicht scheinet, er möchte aber doch gerne etwas dahin säen: Oder es will einer ein Hauß von dieser und jener Höhe bauen, oder andere Sachen aptiren, in welchem Fall ihm dieses alles grosse Bequemlichkeit bringen wird.

Num. CXVII.

Gesundheits-Regeln von Speisen.

Capern, machen einigen Appetit zum Essen, zu viel ist nicht gesund, ein wenig, denen Speisen einen Geschmack zu geben, sind gut bey Fleisch und Fischen; werden vergönnet. Je härter und unzerquetschter die Capern, je besser sind sie, die zerquetschten seynd verdorben. Die Rinde von der Wurtzel in Wein gelegt, und davon getruncken, vertreibt die Miltzsucht, viertägige Fieber und den Scharbock.

Carauschen, seynd etwas gesunder als Carpfen, letztere, wann sie in morastigen Teichen gestanden, taugen nicht viel.

Cardomömlein, woran sie sich schicken, verderben keine Speise. Die mittel- und kleinen Cardomömlein sind dem Geschmack, Geruch und Krafft nach die besten. Sie sind ein gut Magen-

gen-Gewürtz, und fast das bewährteste Mittel wider den Schwindel, stärcken das Haupt und Gedächtniß, werden auch gegen die Colic und Mutter-Schwachheiten gerühmet.

Carls- oder Corneels-Beere, wann sie gleich völlig reiff sind, soll man nicht viel essen.

Castanien, gebraten oder gekocht, sind nicht schädlich, wann man solche nicht offt, noch zu viel ißt, sonst verursachen sie Kopff-Wehe und Blähungen. Die Grossen, so man aus Italien und Franckreich bringt, werden Maronen genennet, und sind die besten. Das Mehl von Castanien mit Eßig zu Brey gemacht, wird äusserlich bey Verhärtung derer Brüste gebraucht: Saltz und Honig darunter gemischt, curiret den tollen Hunde-Biß, wann solches darauf geleget wird. Wer Castanien lange aufbehalten will, muß Nuß-Laub darzwischen legen.

Chocolate, ein von denen Americanern erfundener Getranck, ist von angenehmen Geschmack, wärmet und stärcket den Magen; reitzet zur Wollust, giebt jungen Eheleuten gute Nahrung. Sie soll des Morgens bey kühlen Wetter getruncken werden. Viele halten eine wohl-zugerichtete Capaunen-Hühner- oder Kalb-Fleisch-Brüh vor eben so kräfftig. Die Chocolate wird auf unterschiedene Art gemacht, einige lassen etwas darvon, andere thun noch mehr darzu. Das vornehmste Stück ist die Frucht Cacao, darzu wird noch genommen Canarien-Zucker, Zimmet-Rinde, Mexicanischer Pfeffer, Nelcken, Vanilien, Stern-Aniß, Achiota,

ta, Mandeln, u. a. mehr oder weniger, nachdem es einem jeden beliebet, der sie verfertiget, darum siehet auch immer eine schöner als die andere.

Cichorien- oder Zindläufft-Wurtzel wie Spargel oder Artischocken warm zugerichtet, ist gesund, wird auch unter die Sallat-Kräuter gerechnet. Die Wurtzel wird eingemacht, oder dünne mit Zucker überzogen, ist gleichfalls gesund. Von der wilden Wegwarten wird gemeldet, daß von solcher die Ziegeuner ein grosses Geheimniß zu besitzen sich rühmen, welches gegen alle Verwundungen selbige bewahre, und sie damit das Feuer auszulöschen vermögend sind.

Cin-Aepfel, zu viel gegessen, sollen die Ruhr verursachen.

Citronen-Safft ist schädlich. Die Citronen-Schaalen aber, sonderlich von denen so recht reiff und eine hochgelbe Farbe haben, sie mögen frisch oder gedörret seyn, verderben keine Speise. Je grösser dinnschälichter und schwerer die Citronen seynd, vor desto besser hält man sie, die allzugrossen dickschalichten und nach ihrer Proportion zu leichten, sind nicht so gut, weder am Geschmack noch Geruch.

Citrullen, eine Kürbis-Art, die etwas grösser als die Melonen, können zum Brey wie die Kürbise gebraucht werden. Die Fortsetzung folget.

Kern

Anmuthiger und Zeit-kürtzender,
Eines auserlesenen Vorraths curieuser
und nützlich-gesammleter

Wissenschafften

und derer brauchbaresten

Kunst-Stücke,

Welche
Aus Mathematischen, Medicinischen, Chymischen, Mechanischen, Historischen, Oeconomischen und vermischten Materien derer besten alten und neuern gedruckten Bücher, geschriebenen Blättern, berühmter oder erfahrner Männer und guten Künstler mitgetheilten Experimenten hergeleitet werden,

Also:
Daß solche nicht allein zur Gemüths-Belustigung im Lesen, sondern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haushaltungen so wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor Künstler und andere Profeßionen dienlich sind.

Darbey vieles mit nöthigen und saubern Figuren erläutert,

Auch allemahl bey 18. Stücken mit einem gehörigen accuraten Register versehen wird.

Achtzehende Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken,
Buchhändl. und Universitäts-Buchdrucker, 1745.

Num. CXVIII.

In der vorigen Sammlung, in der 112. Numer, wurde von Moden und solchen Dingen gehandelt, welche durch die Kleinigkeit berühmt worden, anietzo folget:

Von solchen Wercken, so wegen der Grösse berühmt sind.

I.

Ich gehe zu der Gattung künstlicher Wercke, welche ihrer vorzüglichen Grösse wegen verdienen angemerckt zu werden. Es verhält sich in dieser Sache, wie in dem Reiche der Natur, worinne der Schöpffer eine grosse Menge derer kleinen Insecten zu seinem Ruhme dargestellet. Einige davon sind so klein, als die Mülbe, daß sie kaum mit blossen Augen zu erkennen; Mit Beyhülffe derer Vergrösserungs-Gläser entdeckt man noch weit mehrere, als in dem Eßig; gleichwohl müssen diese Thierlein solche Glieder haben,

wodurch

wodurch sie sich regen, ihre Erhaltung suchen, und Nahrung finden. Wieviel sind aber unter denen Menschen, welche die göttliche Allmacht und Weißheit an diesen kleinen Creaturen bewundern? Da hingegen aus denen Grössern vielmehr gemacht wird. In dem Reiche derer Künste wird man gleichfalls vielmehr Liebhaber grosser, als kleiner Wercke wahrnehmen, daher der geneigte Leser vielleicht nicht ungern eine, wiewohl kurtze, Erzehlung einiger grossen Wercke allhier finden wird.

2. Die grössesten Wercke, welche von menschlichen Händen ie zu erwarten, sind wohl die Städte, deren zwar aller Orten genung zu finden, ich gedencke aber nur einiger derer grösten. Wenn ich aber an der Uneinigkeit derer Scribenten Theil nehmen wolte, müste es ein gantzer Tractat werden, da ich doch nur den curiösen Leser vergnügen will.

London, die Hauptstadt Engelands, ist eine der grösten von der gantzen Welt, als welche ohngefehr 1. deutsche Meile breit, 2. Meilen lang, und 6. im Umkreis hält; es finden sich allda mehr als 50000. Häuser, auf 600. schönen, breiten, zu einer viertel Meile langen Gassen. Melissantes sagt, daß Ao. 1666. in 4 Tagen 13000. (andere sagen 28000.) Häuser abgebrannt, und zu der Zeit habe die Stadt 65000. Häuser gehabt, so nachdem auf 100000. gestiegen. Ihre Einwohner sollen, nach dem Fundament Herrn Gregorii Leti auf mehr als 2 Millionen Seelen steigen, welche

welche jährlich essen 16000. Rinder, 1. Million Schaafe, Lämmer, Kälber und Schweine rc. Mallet sagt in seiner Geogr. von 675000. Ochsen, und 2 biß 3 mahl so viel Hämel. Sie rechnen auf Pfund Sterling, so von einigen auf 5. Rthlr. gerechnet wird, und die Einkünffte des Königs vom Biere, worauf doch sehr wenig gelegt ist, sollen auf 120000. Pf. Sterling steigen. Anno 1665 sturben 97000. Personen an der Pest, und man spürte keinen besondern Abgang.

Westmünster war sonst eine besondere Stadt; nachdem aber die zwischen derselben, und zwischen Londen gelegene freye, weite Ebene mit den schönsten Häusern, Pallästen und Gassen angefüllet worden, so macht sie mit Londen der Länge nach eine Stadt aus, ob sie wohl ihre besondere Rechte und Magistrat hat.

Die mehresten Leser dieser Sammlungen kennen Erffurt, von welcher Herr Hübner sagt in der Geographie, sie wäre eine ungemeine grosse Stadt. Nun erwäge man, daß in Erffurt jährlich die Anzahl derer Gestorbenen zwischen 600 und 700 fält. In Londen, wie die jährlichen Zeitungen berichten, sind wohl 18000. wär also diese 30 mahl so groß, als Erffurt, solcher Rechnung nach. Aber man muß wissen, daß in Erffurt die vielen Gärten viel Raum einnehmen, daß wohl der dritte Theil unbebauet ist. Ferner findet man in Erffurt, ohne die Clöster, und Hospitäler 16. gangbare Pfarr-Kirchen, in Londen zehlet man wohl 131. Kirchen; Ja Anno 1711.

ist

ist resolvirt worden, noch 50 neue Kirchen zu bauen, jede von 4750. Personen Raum, in diesen Städten und Vorstädten, wozu das Parlament 350000. Pfund Sterlings bewilliget. Andere Merckwürdigkeiten führe ich nicht an, weil ich Londen jetzo nur betrachte ihrer Grösse nach.

3. Paris, die Haupt-Stadt in Franckreich, will mit Londen um den Vorzug streiten wegen der ungemeinen Grösse; Wiewohl die Geographie Hrn. Hübners in Londen mehr Häuser angiebt, ob sie gleich nicht so groß seyn sollen, als die Parisischen Gebäude. Käyser Carl V. hat den König Franciscum I. gefragt, welches seine größte Stadt sey, und zur Antwort bekommen: Rouen, auf weiter Fragen, was denn Paris sey, zur Antwort bekommen: ein Land, worauf Carl V. gesagt: J' ay vn Gant, que je metteray Paris dedans: Ich habe einen Handschuch, worein ich gantz Paris stecken könte. Er spielte mit dem Worte Gant, welches einen Handschuch, aber auch die Stadt Gent in Flandern bedeutet. So viel Pfarr-Kirchen sind nicht als in Londen, welches herkommt von der Religion; denn man zehlet über die 44 Pfarr-Kirchen, noch 90. Ordens-Kirchen, 4 grosse Abteyen, 30. Hospitäler, 80. Hotels, 5. Palläste, 600. Glocken-Thürne. Die Häuser schätzen einige auf 60000. Gassen sollen 720 seyn, und 17 Thore. Die Menge des Volcks soll ebenfalls bis auf 2 Millionen Seelen steigen, worunter 200000 so Waffen tragen können, gerechnet werden. Anno 1681.

wurden 17424. Kinder getaufft, und 22016. begraben, 4244 aber copuliret. Es werden daselbst geschlachtet ohngefehr biß 50000 Ochsen, 10000 Kühe, 200000 Kälber, 400000 Schöpse, und 50000 Schweine. So viel gehört zu dem Begriffe der Grösse dieser Stadt; andere Merckwürdigkeiten, welche ihr von allen Städten der Welt den Vorzug erwerben, werden hier nicht angeführt.

4. Gent, eine Flanderische Stadt, solte, nach Caroli V. vorhin angeführter Rede, grösser seyn als Paris, allein sie hat weder so viel Volck, noch dergleichen Pracht, ob sie schon unter die grösten von Europa mit Recht gezehlet wird. Die Flüsse und Canäle machen 26 kleine Insuln, worüber so viel hohe Brücken gebauet sind, worunter grosse Barquen mit Kauffmanns-Gütern paßiren können, die sehr vielen kleinen ungerechnet. 60 Kirchen sind allda, und der Freytags-Marckt hat in Europa seines gleichens nicht. An. 1376. wurden durch einen Brand 5000 Häuser verzehret, welches doch nur der siebende Theil der Stadt seyn soll, sintemahl man über 36000 Häuser darinne zehlen will.

5. Man hat in Europa mehr schöne und grosse Städte, als Hamburg, worinne 4 biß 5 mahl hundert tausend Menschen wohnen sollen; Cölln, so man auch wegen der Grösse, das teutsche Rom nennet, und 24 Thore gehabt, 13 nach dem Lande, und 11 nach der Rhein-Seite. Thoulouse, in Franckreich, welche nach Paris alle Städte an

Volck,

Volck, an Grösse, an Schönheit, an Reichthum, an Lebens-Mitteln, an Gelehrten, in Francfreich übertrifft; Neapolis in Italien, so 500000 Menschen hält, worunter 40000 Seiden- und Wollen-Weber: Aber die ehemalige Residentz der Christlichen, nun aber der Türckischen Kayser, Constantinopel, verdienet hier sonderlich eine Stelle, als welche nach Paris die grösseste und volckreichste Stadt ist in Europa, und wo nicht die Pest so offt, ja fast alle Jahr, viel Menschen wegräumete, würden sie sich nicht zu lassen wissen wegen der Menge. Anno 1660. sollen in einem Brande 13000. Häuser verzehret, und dabey 20000 Menschen verunglückt seyn.

6. Noch weitläufftiger wird die Rußische Stadt Moscau angegeben, die ordentliche Residentz derer Czaars oder Rußischen Kayser, als welche 540000 Häuser zehlet. Aber es mögen schlechte Gebäude seyn, daß der Schade eben nicht groß geachtet wird, wenn gleich einige 1000 Häuser auf einmahl abbrennen. Wie denn Anno 1669 40000 Häuser abbrannten; Anno 1686. 17000. Anno 1711 6000 rc. Sie sind dazu bequem, daß man sie leichter abreissen, oder ohne Verdruß vergessen kan, wenn man sich von bösen Nachbarn entfernen, oder guten Freunden näher wohnen will. Man macht 8 Theile dieser Stadt 1) Kremelenagorod, des Kaysers Hoff. 2) Kitaygorod, die Mittelstadt. 3) Czargorod, des Kaysers Stadt. 4) Skorodom, die äusere Stadt, so 45. Würste oder Werste im Begriff haben

haben soll, welches 30. teutsche Meilen sind, wenn man, wie sonst geschiehet, 1. und eine halbe Werste oder Rußische Meile gegen 1. teutsche rechnet. Melissantes setzt nur 3 teutsche Meilen im Umfange. Mallet mehr als 4 Frantzösische. In diesem Theil sind auf dem Häuser-Marckt höltzerne Häuser zum Kauffe hingestellt, so sich zerlegen, wegschaffen, und zusammen setzen lassen, wie man will. 5) Streletzka Sloboda, der Soldaten Vorstadt. 6) Nialvki. In diesen 6. Theilen sind über 2000 Kirchen, Klöster und Capellen, ohne was 7) in Opryzna und 8) in Nova Inasemska Sloboda ist, welche Kirchen man aber nicht mit unserer Prediger Kirche, oder der Peters-Kirche zu Rom wird vergleichen dörffen. In diesen Erzehlungen habe ich meine Abnehmer; daß aber die Geographi so sehr wider einander schreiben, davor kan ich nicht, als wie Mallet nur 40000 Häuser, und 500 Kirchen meldet.

7. Bald hätte ich Rom vergessen, welche an Alterthümern und Raritäten gewiß denen mehresten Städten vorzuziehen, zumahl da der Pabst allda seinen ordentlichen Auffenthalt hat. Alles sehenswürdige läst man hier vorbey, weil wir uns bloß um deren Grösse bekümmern, so aus folgenden erhellen wird. Anno 1700. sind im Monat December (wie am Ende eines jeden Jahrhunderts zu geschehen pflegt) zu Rom gezehlt worden 81. Pfarrkirchen, 29536. Haußhaltungen, der Pabst mit den anwesenden Cardinälen, 59. Personen, 42 Bischöffe, 2587 Priester, 3650 Mönche,

che, 1947 Nonnen, 1133 weltliche Herrn in denen Collegiis, 1547 Hof- und Justitz-Bediente mit den Domestiquen der Cardinäle, 2215 Arme in den Hospitälern, 78371 Leute von unterschiedlichem Alter, 102375 Communicanten, 32533 Kinder, so noch nicht communiciren, 72 excommunicirte oder in den Bann gethane, 522 Huren, 14 Mohren, 359 Gefangene, 5987 Jüden, 5695 Jüdische Weibs-Personen, thun eine Summe von 259145 Seelen. Und gleichwohl soll Rom nicht Volckreich seyn, in Ansehung seiner Grösse, noch weniger in Vergleichung des alten Roms, welches nach Lipsii Rechnung 4 Millionen Menschen gezehlet, ohne die Frembden und Soldaten, welche letztern zu Kaysers Vitellii Zeiten über 80000 Köpffe ausgemacht. Ist doch Venedig nicht so groß, und man zehlet daselbst mehr Seelen, nehmlich 300000. ausser die Frembden, welche zur Zeit des Himmelfahrt-Marcktes biß 150000 ansteigen sollen.

8. In Asia, und zwar in China ist die Haupt-Stadt zu mercken Pecking, oder Xuntien, so eine ziemliche Stadt seyn muß; Denn man will gewiß versichern, daß sie 25 teutsche Meilen in Umkreise habe. Ja Anno 1724 hat der Czaar eine Gesandschafft dahin geschickt, da denn die dortigen Jesuiten erzehlet, die Stadt wäre wohl 30. teutsche Meilen groß, und zehlte wohl 2000000. Menschen; täglich zögen 50000 auf die Wache, und die Christen dörfften die Fündlinge alle nehmen und aufziehen, deren wohl jährlich 4000 wä-

ren, welches doch kaum der 4te Theil sey, indem die meisten todt gefunden wurden. Melissantes macht sie mit den Vorstädten 3 teutsche Meilen in Umfang, welches gantz anders lautet. Mallet sagt, ein Mann zu Pferde könne kaum in einem Tage von einem Thor zum andern reiten, die Vorstädte nicht dazu gerechnet. Vor diesen hat man viel zu erzehlen gewust von der grossen Stadt Cambalu, doch jetzo weiß man, sie sey mit Pecking einerley.

9. Cairo oder Alkair die Haupt-Stadt Egyptens am Nilo, ist grausam groß, so gar, daß es jetzo vor die gröste in der Welt gehalten wird. Denn etliche wollen 16000 Gassen darinne rechnen. Wenn man die 4 Theile der Stadt und ihre Vorstädte zusammen nimmt, werden 6000 öffentliche Mosqueen, 20000 privat-Mosqueen, und 200000 Häuser darinnen gezehlt, welche grossen Theils schlecht sind. Mallet spricht: Man sagt für gewiß, daß der Begriff dieser 4 Vierthel 15. biß 16. Meilen in sich halte, daß 7000000. Seelen darinnen seyn, ohne die 1600 Familien der Juden, 30000 Häuser, 6000 Gassen, 4000 Moßqueen.

Von Ispahan in Persien setze ich nichts hieher, welche in der Grösse Paris gleichen soll, aber nicht in der Zahl der Inwohner.

Ninive ist nicht mehr, welche in der Länge 18 biß 19 Meilen, in der Breite ohngefehr 11 Meilen gehabt. Babel (das alte) hatte im Umkreiß 45 Meilen. Siehe mehr beym Mallet. Ceciderunt in profundum omnia vana. Num.

Num. CXIX.

Gefüllte Sommer-Levcojen, roth, Purpur und weiß.

JN der ersten Sammlung, p. 18. ist von Erziehung des Levcojen-Saamens die zweyte Numer davon zu lesen. Es ist aber wegen des Landes und übrigen Wartung nichts mit eingesandt worden. Da aber manchen Blumen-Liebhaber daran möchte gelegen seyn, so habe dasjenige, was der Herr Bürgermeister Christian Reichardt, (welcher alle in diesen achtzehen Sammlungen befindliche Küchen-Gewächse aus vielfältiger Erfahrung aufrichtig beschrieben,) davon angemercket, hierbey fügen wollen. Es haben die Garten- und Blumen-Liebhaber in folgendem Bande, g. G. gedachten Herrn Reichardts viele Jahre her grossenangewandten Fleiß, von Blumen- Küchen- und andern, auch raren Garten-Gewächsen, zu erwarten. Anietzo folget von gefüllten Sommer-Levcojen:

Diese Blumen geben einen Garten ein nicht geringes Vergnügen und Ansehen, es pflegen die mehresten solchen Saamen in die Scherben oder Kästen zu säen, und verpflantzen sie hernachmahlen, wenn sie so viel erwachsen und zum Versetzen dienlich, in das Land, einen halben Schuch weit von einander, oder auch in Scherben, welches sehr gut und dienlich, in specie wenn man wenig dergleichen Saamen besitzet, biß man zu mehrern gelanget.

langet. Ich habe wohl Hundert gefüllte auf einem Beete jährlich erzogen, weßwegen ich von vielen erfahrnen Blumen-Liebhabern eines Arcani oder eines gewissen Zeichens bin beschuldiget worden, und könnte solches nicht ordentlicher Weise zugehen, welches aber hierinne bestehet, und versichere jeden, daß er damit glücklich ist, wenn er anders nach dieser ietzt beschriebenen Methode verfähret. Das Beet, worauf man den Sommer-Levcojen-Saamen säen will, muß vorhero wohl gegraben, und mit verfaulten Küh-Mist, oder in Ermangelung dessen verfaulten Pferde-Mist wohl gedünget werden; ist dieses geschehen, so nimmt man von ieder Sorte des Saamens und derer Farben, eines so viel als das andere, und menget solchen wohl unter einander. Dieser wird zu Anfang des Monat Aprilis auf ein Beet, jedoch nicht so dünne gesäet, und gefüsselt, (wie bey dem Pasternack No. 105. p. 731. gemeldet worden,) hernachmahlen gerechnet, ist dieses auch verrichtet, so wird das Beet über und über mit kurtzen Pferde-Mist bestreuet, damit die Regen-Würmer die jungen aufgegangenen Pfläntzlein nicht mit sich in ihre Löcher ziehen; Ingleichen ist das Begiessen und Besprengen wegen der Erdflöh, wenn der Saamen im Aufgehen ist, nicht zu vergessen, und will ich wegen diesem Unheil den Leser in die zweyte Anmerckung angewiesen haben. Das Jäten ist hierbey auch nicht zu verabsäumen, überdieß würden die aufgegangenen jungen Levcojen gelbe, und folglich nichts tüchtiges da-

daraus werden; Sind sie nun so viel erwachsen, und fangen an, daß sich ihre Knospen zeigen, so muß man täglich die einfachen verziehen und hinweg schmeissen; auf die letzt, wenn keine einfache sich auf dem Beet mehr befinden, so werden die gefüllten und die verschiedenen Farben sich untereinander präsentiren, als wenn sie mit allem Fleiß wären also versetzet worden. An guten und recht vollkommenen reiffen Saamen ist auch sehr viel gelegen, weßwegen man ein besonderes Flecklein darzu stehen lässet, denn wenn man von denen verpflantzten Saamen haben will, so wird solcher nicht so vollkommen, als derjenige, welcher so gleich auf den Flecke, wo er anfangs hingesäet worden, stehen bleibet, denn durch das Verpflantzen wird er einige Wochen zurück gehalten. Sie lieben einen warmen sonnichten Ort, und können einen ziemlichen Reiffen aber nicht allzustarcken Frost ausstehen. Hierbey ist noch zu mercken, solten die gefüllte zu dick stehen, so können sie, so bald als man ihre gefüllte Knospen siehet, mit voller Erde ausgehoben und in Scherben versetzet werden, wodurch ich gefunden, daß sie den Sommer über darinne wohl bewurtzeln und einwachsen, auch durch das zeitige Einpflantzen in die Scherben, öffters zwey biß drey und vier Jahr durch den Winter gebracht habe, bringen viel schönere und grössere Blumen als die Winter-Levcojen. Will man aber die Einsetzung in die Scherben biß in den Herbst, wenn man pfleget die Roßmarin in die Kästen und Scherben zu verpflantzen, verspa-
ren,

ren, so diene mit wenigen, und habe ich dieses aus der Experienz, wenn sie nicht bey Zeit sondern langsam in die Scherben gebracht werden, so bekommen die Wurtzeln eine Fäulung, und werden unter zwantzigen kaum eine oder zwey durch den Winter gebracht werden. Sie blühen im Gewächs-Hause biß in den December, und auf das Früh-Jahr fangen sie zeitig an ihre Blumen zu bringen, der Saame gehet zwey Jahr, im dritten aber die Helffte auf.

Anmerckung.

Wenn man sie zu Anfange des Maji mit denen Scherben in Schatten stellet, so, daß sie des Tages zwey biß drey Stunden der Sonnen geniessen können, so werden sie unvergleichlich gesprenget, welches auch von den Winter-Levcojen zu verstehen ist.

Num. CXX.

Gesundheits-Regeln von Speisen und Geträncken.

COffe, Caffe, hat wie der Thee die Krafft, den Schlaff zu wehren, die übrige Säure in dem Schlung, Magen und Gedärmen zu lindern, Schweiß und Urin treibe, den Rausch benehme, die Haupt-Schmertzen lindere, sonderlich wenn man ihn warm im Munde hält. Denen, so viel Galle und dickes Geblüthe, oder ein

ein Melancholisches Temperament haben, soll er schädlich seyn, das Geblüthe noch dicker machen, Zittern der Hände und leichtlich gar einen Schlag verursachen; Das Zittern der Hände von Coffe aber verlieret sich wieder, wann man solche eine viertel-Stunde in warm Wasser stecket, so heiß man es erleiten kan. Dieser Tranck muß so warm als mans leiden kan, getruncken werden. Daß der Coffe sich bald setze, helle und klar werde, so schüttet man, nachdem er vom Feuer gehoben, ein Kelch-Glaß kaltes Wasser darein, oder an Statt dessen, ein wenig gestossenen Zucker in die Coffe-Kanne gethan, davon setzt er sich bald, und wird schön helle.

Confect zuviel genossen, ist dem menschlichen Leibe sehr schädlich.

Conserven, diese sind wegen des vielen Zuckers schädlich.

Coriander, machet die Speisen lieblich, angenehm und gesund. Es ist ein gutes Hertz- und Magen-stärckendes Mittel, man muß ihn aber mäßig nehmen, weil er eine kleine Schädlichkeit soll bey sich führen.

Corinthen, oder kleine Rosinen, sind gesund roh zu essen, und an Speisen sehr nützlich wegen ihrer laxirenden Krafft. Sie lindern die scharffe Feuchtigkeiten, kühlen und sind denen Schwind- und Lungensüchtigen sehr heilsam.

Cornels-Beere müssen wohl reiff seyn, und nicht viel auf einmahl gegessen werden. Wenn man

man auf Cornel-Stämme Kirsch-Reiser pfropffet, so tragen sie Kirschen biß Michaelis.

D.

Datteln, bisweilen gegessen, schaden nicht.

Dornschwindern, Händerlinge und Reißken sind unter denen Schwämmen noch die besten.

Drosseln, es sind derselben unterschiedene Arten, die Schnerr- oder Schnarr-Drossel, die Zipp-Drossel, die Wein-Drossel, recht gebraten sind gesund, und ist ein sehr wohlschmeckendes Essen. Die Schwartz-Drossel oder Amsel lässet sich zum Pfeiffen wohl abrichten.

E.

Eilenburgisch Bier ist etwas bitter, aber doch gesund.

Eingeweide, Calthaunen, Sültzen, wann es nicht mürbe gekocht, ist nicht gar gesund, und übel zu verdauen, sonderlich das gehackte und mit Eßig bereitet.

Die Fortsetzung folget in der 19ten und nachfolgenden Sammlungen.

Register,

Derer merckwürdigsten Sachen, so in der Ersten biß Achtzehenten Samlung vorkommen.

A.

Aal ist einem gesunder als den andern 669. das Fett wider die Taubheit und die Haut verrenckten Gliedern gut 669. das Blut vertreibt Hüner-Augen und Wartzen 669

Aalraupen werden an statt Kien-Holtz gebraucht 669

Abformen, was man will, von Laubwerck, Bilder- und Spiegel-Rahmen mit Papier-Zeug 474

Adern und Gänge der Metalle, wie solche entdecket werden durchs Glück 164 sq. durch Kunst und Fleiß 167 sq.

Aecker, Untersuchung ihrer Erde 91 sqq. nach der Farbe des Erdbodens 93 sq. und Lage 95 124 sq.

Aestrich auf Sälen, den Erdboden, auf einer Decke, unter freyen Himmel, was bey derselben Bereitung zu mercken 500 sqq.

Aepffel, alle Sorten sind nicht gesund 670 Borsdörffer die besten, stillen Augen-Schmertzen und heilen den Brand von Pulver ibid.

Aland-Wurtzel mit Zucker überzogen ist gesund 671

Ameisen beschrieben 555. wie solche zu tilgen und von den Bäumen abzuhalten 557. Nutzen zu vie-

vielerley 559 sq. die Ameisen-Eyer zu sammlen 560. Ameisen-Geist zu machen 561
Andorn als Thee getruncken ist gesund 671. vertreibt Flechten, Schuppen und gründige Köpfe ibid.
Aniß-Oel vertreibt die Beulen von Schlagen und Fallen 671
Apricosen-Baum, daß solcher wohl trage 672
Aquavit soll man auf alles Obst trincken 672. einen köstlichen anzusetzen ibid. Wohlschmeckende und besondere ohne Feuer zu machen 713 sq. wann und worauf solcher gesund 722
Artischocken, was bey ihrer Erziehung inacht zu nehmen 361 sq. nützliche Anmerckungen davon 365. vertreibt den übeln Geruch unter der Achsel 366. Pasteten davon zu machen ibid. geben gute Nahrung 673
Aschen-Schmaltz benimmt das Sausen in Ohren 673. die Danckelheit der Augen 674
Auge, woraus es bestehet 8 sq. wie es zugehet, daß der Mensch dadurch siehet 11 sq. unreine Feuchtigkeiten sind solchen sehr schädlich 14 sq. Ohren-Schmaltz eine köstliche Artzeney wider desselben äusserliche Zufälle 16. 17. rothe flüßige Augen mit Krebsen zu vertreiben 409. Augen-Hitze zu vertreiben 670
Austern sind nicht gesund 674

B.

Back-Fische, welche darzu gut sind 674
Barqen, derselben Fleisch ist verdaulich 674. der Ragen davon verursachet Brechen ibid.
Bau-Kunst, practische Anmerckungen davon 350. sq.

sq. über das Holtz 351 sq. Steine gebrannte Back-Steine und Ziegeln 354 sq. Sand 358. Kalck 359. Grund des Gebäudes 491. Erdboden zu untersuchen 492. Grund der Mauer 493. Von hohen Mauern 494. Fenstern, Thüren, Zimmern und Sälen 496 sq. Aestrich auf den Erd-Boden, uuter freyen Himmel 501. Heimlichen Gemächer 503. Gewölben 543. Oefen und Caminen 549. Treppen und Dächer 551
Baum-Oel soll frisch und weiß seyn 675. daß es nicht stockig wird und alles Böse davon geht ibid.
Baum-Wachs ein köstliches zu der Universal-Vermehrung zu bereiten 634. ein anders so gut 718 sq.
Beißker, was vor ein Fisch 675
Berckwercke, derselben Adern und Gänge werden entdecket durch Donner-Wetter, grosse Regen und andere Zufälle 164 sq. durch Kunst 167
Berberissen-Beere sind schädlich 675
Bergemotten-Birn sind nicht ungesund 675
Bethonien, ein heilsam Kraut im Thée 676. ist für den Sod und andere Leibes-Gebrechen gut ibid.
Bete, ein Küchen-Kraut, ist gesund. 676
Biber-Klee ein Gesundheits-Kraut, auch wider alten Husten und faul Geschwür an Füssen gut 716
Bibernell unter Salat gut 717
Bicklinge dienen nicht vor alle Mägen 768
Bier, Anmerckungen vom Wasser, Maltz und Hopf-

Hopffen 616. Kochen, Gähren, Geschmack 619 sq. Bereitung 622. Kräuter-Biere 623. dem Bier in allerhand Zufällen zu helffen 624. Anmerckung vom Maltz 651. Gähre 655. Fässern 656. trübes klar zu machen und daß es nicht sauer werde 657. einen Wein- und lieblichen Geschmack, auch Englisch Bottel-Bier zu machen 658. welch Bier recht gesund ist 717. 723

Bießkohl ist nicht ungesund 717

Bilder, vermittelst eines Spiegels, auf Papier zu zeichnen 194

Bilder durch Spiegel auf eine erstaunende Art zu vervielfältigen 388

Bildhauer-Kunst, deren Beschreibung 227. Eintheilung 228. nach denen Nahmen 233. grosses Sonnen-Bild beschrieben 235 sq. worauf bey Statuen zu sehen, um vernünfftig davon zu urtheilen 237 sq.

Birn, welche am gesundesten 717. zu pfropffen, daß solche roth werden 717. daß Birn und Aepffel auf einem Baum wachsen. 718

Blattern, daß solche keine Narben hinterlassen 793. daß die Blattern nicht in die Augen kommen 794.

Blumen-Gewächsen eine gute Erde zu bereiten 129 sq. daß die Zwiebeln des Winters in der Stuben blühen 321 sq. noch auf eine leichtere Art 315

Blumen-Kohl, vom Saamen, Erdreich, säen und wie grosse Blumen zu erlangen 395 sq. besondere Anmerckungen darzu, und daß Erd-Flöh und

und Regen-Würmer den Pflantzen nicht schaden 399 sq. die Werre, ein Ungezieffer, ist den Blumen-Kohl sehr schädlich 400. Blumen-Kohl ist ein gesund Essen 720
Blut-Würste seynd ungesund 720
Bohnen, Türckische und Welsche, sind grüne nicht ungesund 720. mit Eßig aber ungesund ibid. Bohnen-Brey ist vor Arbeits-Leute ibid.
Bologneser-Würste helffen zur Dauung 721
Bonpour-Nickel, was vor Brod. 721
Borragen-Blumen gesund und unter Salat-Kräuter zu gebrauchen 721
Borsdorffer-Aepffel sind gesund, 721. geben ein gut Zahn-Pulver 722. ein mehrers unter Aepffeln.
Brandtewein-Brennen, was darbey inacht zu nehmen, nebst gehörigen Handgriffen 690 sq. zu läutern 692. Anmerckungen 695. von Bierhefen und zu läutern 696 sq. zu probiren ob er aufrichtig und recht rectificiret sey ibid. Anis- und Fenchel-Brandtewein zu machen 700. allerhand Farben zu geben 702. wann und worauf er gesund 722
Braun-Kohl, wie er am gesundesten 723
Brenn-Gläser und Brenn-Spiegel, deren Unterschied 198 sq. Würckung, ausserordentliche 204 sq. wie sie gemacht werden 243 sq. Würckung 247-249. Gebrauch 290 sq.
Brey, wie und wenn solcher gesund 723
Brod so lange tauret 674. welches am gesundesten 724. schöne Regeln davon 764. in dessen

Ermangelung wird aus Baum-Rinde und Fischen Brod gebacken 767
Brom-Beere sollen fein reiff seyn 767. das Laub davon macht schwartze Haare ibid.
Brunn-Kresse ist gesund 768. heilet den Grind des Haupts und anderer Glieder 768
Brüste der stillenden Weiber, daß solche nicht aufspringen 192
Brust-Wasser, ein sonderlich bewährtes zu machen 121
Butten, Schollen, sind ungesund 769
Butter ist gesund, welche, und wenn die beste im Jahre 769. Butter-Milch ist so gesund nicht 770. Butter-Brod mit Pöckel-Fleisch, wem es am gesundesten ibid.

C.

Caffe, vertreibt den Schlaf und was er mehr würcket 834
Caldaunen sollen mürbe gekocht seyn, sind sonst nicht gesund 770
Calecutsch-Hähner, welche gesund 770
Calmus gesund, 770
Camera obscura, warum solche also genannt und wie sie gemacht wird 147 sq. deren Nutzen 154. 197
Campher-Pflaster, ein vortreffliches, wie es zu verfertigen 420
Capaunen zu mästen und fett zu machen und eine gute Brüh daran zu bereiten 770. 771
Capern machen Appetit zum Essen 818
Cardomömlein sind ein gut Magen-Gewürtz 819
Castanien gebraten sind nicht schädlich 819. das Mehl

Mehl davon ist gut bey Verhärtung der Brüste und den Biß der tollen Hunde ibid.
Carmin, wie solcher aus Coccionelle bereitet wird 211 sq. Carmin-Lac zu machen 213
Cereus, dreyeckigter, wie solcher im Hochfürstl. Garten bey Arnstadt geblühet 463 sq. ein sechseckigter in Herrn Rath Eichelmanns Garten in Erffurth 466 sq. Poetische Gedancken davon 469
Cervelat-Würste 721
Chocolate, derselben Beschreibung 819
Cichorien oder Hindläuffte ein gut köstlich Leber-Kraut 254. was vor Land zu der Erziehung erfordert wird 255. Cichorien-Salat des Winters auf artige Art zu bekommen 256 sq. ist gesund 820
Circulir-Oefen, was darbey angemercket worden von Holtz, Ruß, der Töpffer-Arbeit 660 sq. vom Rauch und andern Zufällen mehr 666 sq. der Röhre 684. die darbey ereignete Feuchtigkeit verursacht Schaden 687 sq.
Citronen-Schalen und Safft, welches davon gesund oder schädlich ist 820
Colossus oder Sonnen-Bild, dessen ungeheure Grösse 235. wird durch ein Erdbeben übern Hauffen geworffen 237
Cometen, was die Sternkündiger davon halten 22-24. unterschiedene Meynungen davon 27 sq. ferner 74 sq. ob sie Land-Plagen bedeuten 79. was die Gelehrten in Europa von den letztern Cometen angemercket 80. ingleichen Kinder-

mann 105 sq. dessen besondere Meynung 110 sq. was er verursachen kan 166 sq.
Corinthen sind gesund. 835
Contrefai zu machen, daß es scheine als sehe es diejenigen allezeit an, so es betrachten 79

D.

Dachte zu denen Lichten, was darzu soll genommen werden 30 - 33. daß solche in Lampen keinen Rauch geben 675. das ein Dacht zwölff Wochen dauret 754
Dressen, güldene und silberne wieder zu reinigen 333. auf eine andere Art sauber zu machen 335 sq. gestickte und aufgenehete wieder schön zu machen 338. sq.
Drosseln, was davon zu mercken.
Düngung zu allen Garten- und Blumen-Gewächsen, gute Erde darzu zu bereiten 126 - 129

E.

Erde, vielerley Sorten in Aeckern 91. derselben Untersuchung und Tugend nach der Farbe 92 sqq. Erde zu düngen 126 sq. zu Blumen-Gewächsen 129 sq.
Erd-Flöh von Pflantzen zu vertreiben 40. 396. 399. 593
Eßig, ist den Menschen schädlich 372. wovon dessen Säure komme 373. recht guten scharffen Eßig zu machen 375. wie der Straßburger Eßig gemacht wird 376. sq. kurtze Erklärung derer Species so darzu kommen 378. sq. Eßig auf unterschiedene Art zu machen 380. allerhand Farben zu geben 383. Roßmarin- Rosen- Rauten- und andere Eßige zu machen 383 sq.

F.

Feld-Messen, durch Spiegel 393 sq.
Fenster, was im Bauen darbey zu mercken 496
Fenster-Laden mit Papier zu überziehen und durchscheinend zu machen 470
Figuren, 1) zu der Sehe-Kunst ein Auge p. 12 2) die Spille zur Schleiff-Mühle 52. 3) Sleiff-Mühle zu denen Gläsern 53. 4) die Lehre zu denen Schaalen zu machen 58. 5) Comet, welcher 1744. gestanden, wie er ausgesehen 112. 6) Camera obscura 146. 7) Eine andere 148. 8) Eine artige Invention 151. 9) Noch eine andere Art 153. 10) die Bilder aufrecht zu stellen 155. 11) der Kopff darzu 156. 12) vermittelst eines Spiegels Bilder auf ein Blat abzuzeichnen 196. 13) den Teuffel erscheinend zu machen 197. 14) Figur von Brenn-Punct der Brenn-Gläser 199. 15) Brenn-Spiegel, ein kostbarer 202. 16) Machine zum Ackern 223. 17) wie solche gebraucht wird 225. 18) der Colossus 236. 19) Brenn-Spiegel so den Strahl zurück schlägt 490. ist pag. 243. beschrieben. 20) verschiedene Plan-Spiegel 253. 21) Faß mit viel Löchern woraus Salat wächst 257. 22) Trete-Breter und Waltze 271. 23) die Tarantula 284. 24) Hohl-Spiegel, wie solcher præsentirt 291. 25) durch einen Brenn-Spiegel zu destilliren 294. 26) wie Blumen des Winters in der Stuben wachsend zu machen 313. 27) Machine von Plan-Spiegeln 343. 28) mit Drachen-Köpffen so

Feuer ausspeyen 347. 29) da sich ein Garten præsentirt 349. 30) mit einer Bibliothec 387. 31) die Bilder erstaunend zu vervielfältigen 388. 32) Eine andere curieuse Art 390. 33) mit einem flachen Spiegel einen Thurn zu messen 394. 34) der Cerius 464 35) sogenannter Ratten-König 519. 36) ein grosser Tubus 611. 37) Machine daran alle Tage einer Pflantze Wachsthum zu ersehen 637 38) Machine zu grossen Tubis 704 39) eine andere dergleichen 707. 40) eine Hand-Ege 733. 41) ein Wurtzel-Spieß 734. 42) Lampe, eine artige Invention 751 43) eine andere nützliche Lampe 757. 44) Vergrösserungs-Gläser 799. 45) mit einem Teller 802. 46) ein Holländisches 804. 47) ein anderes 805. 48) Machine zum Zeichnen 808. 49) Storch-Schnabel 812

Flachs, zart und weiß als Seide zu machen 62

Flecken in Tüchern und Kleidern sind vielerley 272. was Wein, Eßig, Urin :c. vor Flecken macht 273 sq. wie solche aus denen Kleidern zu bringen 276 sqq. auf unterschiedene Art 295-300. aus der Wäsche die Dinten- und Eisen-Flecke zu waschen 300. 301. mit einer Seiffen-Kugel 302

Flüsse aus denen Gliedern zu vertreiben 89. 415 sq.

G.

Ganß, wie solche geschwind zu mästen 761

Garten-Saamen, frischer und guter, wo auf etliche 70 Sorten in Erffurth zu bekommen 782 sq.

Gebäude, ein dauerhafftes aufzuführen 491 sqq.
Gemählde, worauf zu sehen, um davon judiciren zu können 66. Historien-Gemählde, was darbey inacht zu nehmen 68. bey Landschafften und Contrefaits 70. alte auszuputzen 73
Geschwür, faule an Füssen zu heilen 716
Gicht-Flüsse, solche zu vertreiben 89. 415 sq.
Glaßschleiffen, Machine so darzu gehört 51. was vor Glaß darzu kommet 55. von darzu gehörigen Schalen 99 sq. den Sand, wie zu schwemmen 101. Glässer zu poliren 102 sq. 798
Grabscheide, gedoppelte von besonderer Invention 222
Grind des Haupts und an den andern Gliedern zu vertreiben 768
Grünspan vortrefflich zu verbessern 138
Grund eines Gebäudes, worauf zu sehen 491 sq.

H.

Haber-Tranck, dessen Beschreibung 456. wann er zu gebrauchen 457. dessen Tugend und Kräffte 459
Hamster, wie solche aus denen Löchern zu bringen und zu tilgen 527
Hauptweh durch Krebse zu vertreiben 408
Heimliche Gemächer, was im Anlegen inacht zu nehmen 503
Hindläuffte, wie solche zu pflantzen 254. des Winters auf besondere Art Salat davon zu bekommen 257
Holtz zum Bauen, wie es soll beschaffen seyn 38
Hopffen, dessen medicinischer Nutzen wider die

Würme, Kretze, Podagraische Schmertzen, Zahn-Weh 2c. 621
Hähner, junge zu capaunen und fett zu machen 771
Hüner-Augen zu vertreiben 133. 135. 137. 542. 669
Hunde-Biß, toller, was solchen heilet 671

K.

Kalck zum Bauen zu probiren und etliche Jahre gut zu erhalten 359
Knack-Würste recht gut zu bereiten 562. gehörig zu räuchern 565
Korn-Würmer aus dem Geträyde und von denen Frucht-Böden zu vertreiben 35 sq. 553 sq.
Kraut, Kohl oder weiß Sommmer-Kraut, was vom Acker, der Düngung, Pflantzen und Erd-Flöhen inacht zu nehmen 591 sq. vom Weiß- und Kopff-Kohl 594 sq. nützliche Anmerckungen 597
Krebse, davon gute Anmerckungen 404. wie solche zu fangen 405. auf mancherley Art zu bereiten 407. dienen vor vielerley Zufälle, die Gesundheit des Menschen betreffend 408. Maulwürffe und Raupen mit Krebsen zu vertreiben 410. daß solche wie gesottene, roth aussehen und doch leben ibid,
Kröten unter einem Salbey-Stock, verursachen zwey Kauffleuten den Tod 142
Küh-Mist giebt die beste Erde zu denen Blumen 129
Kupffer-Stiche aufs netteste abzuziehen 287

L.

Lampen, so artig und nutzbar 749. wie solche zu machen und zu verbessern 753. Dacht darzu zu machen so zwölff Wochen dauret 754 sq. noch eine andere Invention von einer Lampe 756. das Oel zu reinigen, daß noch ein mahl so lange, als gewöhnlich, brennet 759 sq.
Lehren, wie solche zum Glaßschleiffen zu machen 57
Leuchdorn gewiß zu vertreiben 133 sq. 135 sq. 542
Levcojen an der Blüthe zu sehen, welcher Saame gefüllte Blumen bringt 18 sq. Levcojen von rother purpur und weisser Farbe, wie solche zu erziehen, und was darbey wegen der gefüllten Blumen inacht zu nehmen ist 831 sq.
Licht und Schatten, wie bey Gemählden darauf zu sehen 87
Lichte zu giessen auf gantz profitable Art 29. wie solche aus freyer Hand vortheilhafftig zu verfertigen 31 sq. Lichte zu giessen, da ein Pfund 70. Stunden brennet 330 sq.

M.

Machine zum Glaß-Schleiffen 52. von zwey Grabscheiden besonderer Invention 222. eine andere daran zu sehen, wie hoch alle Tage eine Pflantze wachse 636. Machine dadurch allerhand abzuzeichnen 807. eine andere, alle Zeichnungen zu vergrössern und zu verkleinern 811 der Nutzen davon 814
Maculatur, daraus Papier-Zeug zu machen, allerhand Bildhauer-Arbeit abzuformen 474
Mahler-Kunst, von deren Anfang und Fortgang 214

214 sq. berühmte Mahler, und dererselbigen Kunst-Gemählde 216 sq.
Maltz, so es verdorben, wie zu helffen 761
Mauer zum Grunde, worauf zu sehen 493 bey hohen Mauren 494
Maulwürffe mit Krebsen zu vertreiben 410
Mäuse und Ratten 517. unterschiedene Sorten 526
Mergel, giebt eine vortreffliche Düngung 63
Mey-Blumen, deren sonderbare Tugend 208
Schlag-Wasser davon zu machen 210
Microscopia, deren Beschreibung und auf unterschiedene Art zu machen 797 sq. Gebrauch und Nutzen 802
Minen vor Vestungen, wie solche gemacht werden 325. daß die Mine einen guten Succeß habe 327. von Contra-Minen 329
Mist-Beet recht wohl zu bereiten 452 sq.
Moden, einige Gedancken davon 785. von Claviren, Uhren als Ohr-Gehänge, klein geschriebenen Versen und andern Dingen mehr 787 sq.
Möhren, wie das Land zu bereiten 678. von Saamen und säen 680. Anmerckung darüber ibid.
Monat-Radißgen, wie solche früh und spät zu bekommen 317 sqq.
Mumia zu der Universal-Vermehrung zu bereiten 634

N.

Nasen-Bluthen zu stillen 542
Nürnberger Campher-Pflaster zu bereiten 419

O.

O.

Oefen, oder Circulier-Oefen, was alles darbey zu observiren 660 sq.
Oel aus Wacholder-Holtz zu verfertigen wider Reisen in Gliedern 89
Ohren-Schmaltz ein probates Mittel vor äusserliche Zufälle der Augen, daß man der Brillen nicht nöthig hat 16 sq. für Flechten und Blätterlein 18. Vor die Wartzen 135
Ohren-Schmertzen zu vertreiben 671
Optic, was es vor eine Kunst ist 7

P.

Papier, wovon und wie es gemacht wird 422. was vor dessen Erfindung bey denen Alten gebraucht worden 425. die mancherley Sorten des Papiers so gemacht werden 430 dienet zur Gesundheit des Menschen 432. zu vielen andern nützlichen Dingen 470-479
Pasternack-Wurtzeln, was vom Lande, Saamen und Erziehung dieses Küchen-Gewächses zu mercken und inacht zu nehmen ist 732. nützliche Regeln darzu 736
Pastete von Artischocken zu machen 366
Perspective, derselbigen Erfindung 434 sq. wie sie verfertiget werden 438. von sehr grossen 604. was mehr davon zu mercken 607
Pflantzen, daran zu sehen, wie hoch solche täglich wachsen 637
Pflaster, so vortrefflich, und in vielen Fällen bewährt befunden 411 sq. wie es zu bereiten 417. ein Campher-Pflaster daraus zu machen 419.
Pflaster, das Paracelsische unvergleichliche Wund- und

und Heil-Pflaster zu machen 727. die ungemeine Würckungen so es in vielen Curen thut 729
Pfropff-Reisser, daß solche in zwey Jahren so starck werden als andere in 5. bis 6 Jahren 63
Pfropff-Wachs und Baum-Salbe zu machen 518
Platz-Regen, so die Aecker wie eine Schein-Tenne zusammen schlagen, daß die Sämerey nicht durch kommen kan, wie solchen zu helffen 681
Podagra, dessen Beschreibung 85. Hülffs-Mittel davor so probat 86-90. die darzu gehörige Diät 88. ein ander vortreffliches Mittel 795
Poliren, die Glässer, so zu der Optick gehören 102 sq. 245
Pulver, von dessen Erfindung 185. Abtheilung und Bereitung 187. unterschiedene Farben-Feuer damit zu machen 188. Pulver zu probiren 190

R.

Radißgen, was vom Samen, Mist-Beet und säen zu mercken, daß man solche frühzeitig bekommt 317. ingleichen Holländische Monat-Radißgen 320
Ranunculn aus hiesigen Saamen zu zeugen 122. von welchen Blumen Saamen zu erhalten 123
Ratten, derselben Beschreibung und was sie vor Schaden thun 517. Ratten-König, dessen Figur 519. wie Ratten und Mäuse auf unterschiedene Art zu tödten und zu vertreiben 520-526. eine besondere Ratten-Falle 612
Regeln so vom Lande und Saamen zu mercken 736. bey rothen Rüben 737

Regen-Würmer, daß solche denen Pfläntzgen keinen Schaden thun 399
Rettige, Erffurtische schwartze Winter-Rettige, vom Saamen, Erdreich, und wie man recht grosse Rettige erziehen kan 321 sq.
Rom oder Saane, alter giebt mehr Butter als der frische 769
Rose, wie solche zu vertreiben 432
Roßmarie, von Samen, Lande, säen, und was darbey inacht zu nehmen ist 43-45. Allerhand Bäume daraus zu ziehen 46 der Spiritus davon stärcket die Nerven 59. die Blüthen und Blätter dienen zur Gesundheit in vielerley Zufällen 60. 61. wie Roßmarien-Wein zu machen ibid.
Rüben, rothe, verlangen ein wohl gedüngt Land 736. Regeln davon 737. welche zum Saamen genommen werden 738. Anmerckung darzu 739

S.

Saamen, vielerley, welche zur Aussaat am besten, und wie viel Jahr jeder Saame daure 258. 263. wie der Saame soll gesäet werden 264. welches der beste ist 266. wie er einzusammlen 268
Saamen von allen Küchen-Gewächsen, wo frischer und guter in Erffurth zu bekommen 782
Salbey, derselben Beschreibung 140. Kröten halten sich darbey gerne auf und sind schädlich 141. zwey Kauffleuten tödlich 142 sq. der

Salbey grosser Nutzen 180. Eßig davon zu machen 181. Salbey-Wein 183
Sallat, die Namen von vielerley Sorten 774. wie das Land zu bereiten, zu besäen, und was darbey weiter inacht zu nehmen 776. Sallat alle Monath zu haben 777. Anmerckungen von Saamen 779. von Winter-Sallat, und was darbey zu thun 780 sq. daß solcher auf besondere Art aus einem Fasse durch die Löcherder Tauben heraus wächset 256
Sand zum Bauen, wie er seyn soll 358
Sand zum Glaßschleiffen recht zu schwemmen 101
Schaafe, daß solche keine Pocken bekommen 760
Schlag-Regen, siehe Platz-Regen 760
Schlag-Wasser zu machen 210
Schleim auf der Brust zu zertheilen und innerliche Geschwüre zu tilgen 541
Schreibe-Tafeln von Papier zu machen 471
Schwärtze von Papier zu machen 373
Schatz in Beyern, Kayserlicher, so aus sehr vielen und grossen Kostbarkeiten bestehet 303 sq.
Sehe-Kunst, was es ist 7
Seiffen-Kugel zu machen, damit die Flecken aus denen Kleidern zu bringen 302
Seiffen recht gut zu machen, so doch nicht viel kostet 762
Sellry, wie vielerley Art, wann er zu säen 513. was darbey inacht zu nehmen 514 sqq.
Sod, ein Hülffs-Mittel davor 676
Spargel, dessen Erziehung 445-448. die Mist-Beete recht wohl zuzurichten 449 frühzeitigen und

und grossen Spargel zu bekommen 450 sq. Anmerckung davon 455
Sperlinge zu fangen 369 sqq. in Fisch-Reissen 371
Spiegel, vermittelst desselben alle Bilder auf Papier abzureissen 194. so hohl, deren Gebrauch 290. Plan-Spiegel, deren besondere Erfindung und Gebrauch 341 sq. der flachen Spiegel Gebrauch und Nutzen 386 sq.
Spitzen, goldene und silberne, wieder sauber zu machen 333. 338
Staar, wie er zu fangen, und was von solchen zu mercken 480
Städte, so wegen ihrer Grösse berühmt sind 822
Steine zum Bauen 354
Storch-Schnabel oder Affe, eine Machine, dadurch alles abzuzeichnen 812 sq.

T.

Tarantula, eine Art sehr gifftiger Spinnen 283 sq. deren Stich wird durch einen musicalischen Thon curiret 286 sq.
Thüren, was im Bauen darbey zu mercken 498 sq.
Trete-Breter zum Füsseln, oder wenn der Saame gesäet, wie er soll eingetreten werden 270
Tubi, grosse, die am Himmel gebraucht werden 644. ungeheure grosse 702. wie man nach der Sonnen und Sternen zu sehen 711. 741. 749

V.

Vermehrung derer Gewächse 504. D. Agricolæ Universal-Vermehrung aller Bäume, Stauden und Blumen-Gewächse 505. erste Probe 509.

509. andere Probe 511. dritte Probe 582. vierdte und fünffte Probe 584 sq. Wälder zu vermehren 587 sq. Zweige aufs Loßschneiden sey die beste Art 589 sq. Vermehrung der Bäume und Stauten-Gewächse 630 Embrassirung 631 sq. von monströsen Bäumen 633 sq. die Mumia und Baum-Wachs darzu zu brauchen 634 sq.
Verstopffung des Leibes mit Krebs-Brühe zu eröffnen 409
Vitriol-Wasser, damit Korn-Würmer, Wantzen und anderes Ungeziefer zu vertreiben 39 sq.
Vögel, etliche Anmerckungen davon 367 sq. mit den Händen zu fangen 369
Vögel-Leim zu machen 371

U.

Uber-Bein zu vertreiben 614 sq.
Universal-Vermehrung 504. 505. 512

W.

Wacholder-Baum, von dessen Holtz, Beeren und Gummi, Würckung, Krafft und Tugend 83 sqq. 89.
Waltze mit Stacheln zum Feld-Bau 271
Wartzen zu vertreiben 133 sq. 135. 547. 669
Wassersucht mit Wacholder-Beeren und Brandewein zu curiren 83
Wein in 24. Stunden schön roth wie den besten Beer-Wein zu machen 239 sq.
Wein-Berge auf leichte Art mit Wein-Stöcken zu bepflantzen und anzufüllen 175 sqq.

Wein zum Roßmarien- und Salbey-Wein zu machen 183
Wein-Gläser mit Räucher-Kertzlein Schnecken-weisse von einander zu sprengen 239 sq.
Werre, ein schädliches Ungezieffer thut vielen Schaden an Küchen-Gewächsen 400. wird beschrieben 401 sq.
Wirsing, von dessen Erziehung, und Pflantzen zum Sommer- und Winter-Wirsing 639 sqq.
Wund-Balsam, einen Schmertz-stillenden zu machen 628. Wunden im Haupt, ein diensam Mittel darzu 676.
Würmer zu tödten und von Kindern zu vertreiben 541

Z.

Zahn-Schmertzen mit Papier-Oel zu vertreiben 432
Ziegeln und Backsteine gebrandte zum Bauen 354 sq.
Zittern der Glieder mit Salbey zu vertreiben 181
Zwiebeln, rothe und weisse, was vor Land zu erwehlen 530. von säen, und was ferner inacht zu nehmen 532 sq. nützliche Anmerckungen davon und denen Johannis-Zwiebeln 535. Steck- oder Satz-Zwiebeln 536 sq. Winter-Zwiebeln 538. Anmerckungen davon 539. Nutzen in der Artzeney 540 sq. sind denen Wunden schädlich 542

Ende des Registers.

Supplementa zum ersten Band.

Num. LXI. pag 361

WEnn die Artischocken abgeschnitten, und zum Gebrauch in die Küche gegeben worden, müssen die Stiehle, so von denen Artischocken übrig geblieben, hin, und wieder gebogen werden, damit sie endlich unten an der Erden von denen Wurtzeln abbrechen, denn so diese Stengel an denen Stöcken stehen bleiben, geben sie nicht allein ein übles Ansehen, sondern sie benehmen auch denen Stöcken die Nahrung, bleiben mehrentheils grüne, und schlagen wiederum kleine Artischocken daran aus, welche aber zum Gebrauch nicht dienlich. Ingleichen müssen die alten Blätter, so theils gelbe und auf der Erde liegen, abgerissen und hinweg geschaffet werden. Die jetzt beschriebene Arbeit geschiehet gemeiniglich kurtz vor, oder nach Jacobi, nachdem es die jährliche Witterung giebt. Man wird durch diese Arbeit befinden, daß sie nicht allein von neuen wiederum frisch wachsen, sondern auch gegen den Herbst zum theil noch einmahl Früchte hervor bringen werden. Hierbey aber ist nicht zu verabsäumen, daß man sie den Sommer über, so viel möglich, von Unkraut reinlich halten lasse, und von der überflüßigen Brut, bey obgemeldeter Zeit, befreye. Wenn nun die Zeit kommt, daß das Kräutrich, wie oben Bericht ertheilet worden, abgeschnitten wird, so die-

dienet besagtes Kraut überaus wohl zur Fütterung des Rind-Viehes; Vor die melckenden Kühe aber ist es nicht tauglich, weilen nach dieser Fütterung die Milch und Butter bitter zu schmecken pfleget. Wenn wan die ersten Artischocken an denen Stöcken stehen läßet so bringen sie ihre blaue Blumen im Monath Julio und Augusto, wenn kein bequemer warmer Sommer sich ereignet, werden die Kern sehr selten reiff, daher müssen die Kern anders woher verschrieben werden. Wann diese Kern gesprengt, groß und schwer, so sind sie gut. Die Bologneser Artischocken-Kern werden vor die besten gehalten.

Num. XXXI. p. 140.

In Indien soll die Salbey so angenehm seyn, daß sie 2. Pfund Thee gantz willig vor ein Pfund Salbey geben, woraus unsere Thorheit erhellet, daß wir unsere aromatische herrliche und gesunde Kräuter nichts achten, und hingegen ein Krafftloses Thee-Kraut hoch schätzen, ja gar mit vielen Geld bezahlen. *Sed mundus regitur opinionibus.*

Num. XCVIII. pag. 680.

Unterweilen pfleget es bey denen Landgütern an Leuten, oder Taglöhnern zu mangeln, dahero man die Länderey zu denen Möhren nicht kan graben lassen, viel weniger in den Herbst solche aushacken zu können, und gleichwohl sind sie zur Mastung und in der Oeconomie überhaupt höchst nöthig, dannenhero ich demjenigen, welchen es daran mangelt, anrathe, daß er seine Länderey hier-

zu

zu vor dem Winter im Novembr. oder Decembr. mit 4. Pferden tieff ackern oder Ehren, und gleich egen lasse, auf das Früh-Jahr wird der Saamen oben aufgesäet, und damit verfahren, wie oben bericht ertheilet worden. Gegen den Herbst lässet man die Möhren, ist die Zeit gleich nach Michaelis, mit drey oder vier Pferden ausackern, und so gleich in der Furche die Möhren auflesen, jedoch ist es freylich besser, wenn es nach der Ordnung, wie oben beschrieben worden, kan tractiret werden, und heisset es hier billig necessitas caret lege.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Kern Anmuthiger und Zeit-kürtzender, Eines auserlesenen Vorraths curieuser und nützlich-gesammleter Wissenschafften und deren brauchbaresten Kunst-Stücke Welche Aus Mathematischen, Medicinischen, Chymischen, Mechanischen, Historischen, Oeconomischen und vermischten Materien derer besten alten und neuern gedruckten Bücher, geschriebenen Blättern, berühmter oder erfahrner Männer und guten Künstler mitgetheilten Experimenten hergeleitet werden, Also: Daß solche nicht allein zur Germüths-Belustigung im Lesen,

Erfurth 1745

Phys.m. 121
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10132726-7
VD18 90660773